



QUATTROVENTI

IGT TERRE SICILIANE CHARDONNAY - CATARRATTO

Eolo

Mitico re dei venti, che gli antichi credevano abitasse in una delle isole Eolie, a nord della Sicilia

Aeolus

Mythical king of the winds, thought to live in one of the Aeolian Islands, to the north of Sicily

VISTA

Giallo paglierino intenso, riflessi dorati

OLFATTO

Fiori gialli, ananas e pesca matura, erbe aromatiche e zucchero a velo

GUSTO

Morbido, avvolgente, buona freschezza

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ceci con seppie, crostacei, cannelloni ricotta e spinaci

COLOUR

Deep straw yellow, golden highlights

BOUQUET

Yellow flowers, pineapple and ripe peaches, aromatic herbs and icing sugar

FLAVOUR

Soft and enveloping, pleasing freshness

WINE PAIRINGS

Chick peas and cuttlefish, shellfish, cannelloni with ricotta and spinach

*igt
terre siciliane*

RAMADDINI

I PREMI

IVINI DI
VERONELLI

GAMBERO ROSSO



v i t a e
LA GUIDA VINI

Quattro venti scheda tecnica

technical chart

Variety
65% Chardonnay, 35% Cataratta

First year of production
2010

Number of bottles produced
10.000

Area of production
Noto (Syracuse)

Altitude
50 meters above sea level

Soil
calcareous, fine texture

Yield per hectare
9.500 kg, 2 kg per vine

Planting density
4.800 vines per hectare

Vine training system
counter-espalier with guyot
pruning

Harvesting
third decade of August
hand-harvesting

Vinification
destemming, brief cold
maceration of the skins, soft
pressing, fermentation in
tonneaux

Fermentation temperature
16°C

Ageing
in 500-liter barrels for 4 months
and in bottles for 3 months

Time of bottling
february

Alcohol content
13.50%

Total acidity
5.50 g/l

Ph
3.04

Storage
bottles should be placed in a
horizontal position at a
temperature between 10-12°C.
Ageing can be protracted for 2-3
Years after harvest date.

Varietà
65% Chardonnay, 35% Cataratto

Prima annata di produzione
2010

Numero di bottiglie prodotte
10.000

Comune di produzione
Noto (Siracusa)

Altimetria
50 metri s.l.m.

Terreno
calcareo con tessitura fine

Resa per ettaro
95 q.li - 2 kg per pianta

Densità di impianto
4.800 piante per ettaro

Allevamento
contropalliera metodo guyot

Epoca di vendemmia
**III decade di agosto
raccolta a mano**

Vinificazione
**diraspatura, breve criomacerazione
delle bucce, pressatura soffice e
fermentazione in tonneaux**

Temperatura di fermentazione
16°C

Affinamento
**in botti da 500 lt per 4 mesi e in
bottiglia per 3 mesi**

Epoca di imbottigliamento
febbraio

Gradazione alcolica
13,50% vol.

Acidità totale
5,50 g/l

Ph
3,04

Conservazione
**bottiglie da conservare in posizione
orizzontale a temperatura tra 10-12°C.
L'affinamento fino a 2-3 anni dalla
vendemmia**

