

Fluente Insolia

Domaine	Quattrocieli
Région	Sicile
Appellation	IGT Terre Siciliane
Catégorie	Blanc sec
Millésime	2020
Format	0,75L
Cépage	Insolia 100%
Vinification	Vendange manuelle. Elevage en cuve inox pendant 5 mois et 1 mois en bouteille avant commercialisation
Production	4.500 bouteilles
Degré alcoolique	12%
Couleur	Jaune paille aux reflets verts
Arômes	Raffiné, frais, belle minéralité, notes plaisantes de pomme et d'écorce de citron
Saveurs	Léger et harmonieux. Agréable et séducteur. Fin de bouche savoureuse et rafraichissante. Voici un vin qui fait aimer l'été
Température de service	8 - 10° C
Accord mets et vin	Grand vin d'apéritif, parfait pour accompagner des finger food. Délicat et minéral sur les crustacés. A la hauteur sur les soupes de poissons et les viandes blanches
Potentiel de garde	1 - 3 ans
Note	<p>L'Insolia est un des plus anciens cépages autochtones de l'ouest de la Sicile Il est plus connu pour son assemblage avec le Grillo ou le Catarratto pour la production de vin de Marsala. Il est rare de le trouver comme ici en mono cépage, où il exprime à merveille son fruité et ses subtiles notes de noix et parfois d'amande.</p> <p>Quattrocieli est un tout jeune domaine d'Alcamo créé en 2015 sur 20 ha de Terroirs distribués dans la province de Trapani dans la pointe occidentale de la Sicile.</p> <p>L'exploitation est en agriculture entièrement Biologique sans aucune utilisation de pesticides, fertilisants artificiels ni désherbants.</p> <p>Quatre parcelles pour quatre cépages uniquement cultivés, dans des conditions de sol et de climat choisies spécifiquement pour la meilleure expression de chaque variété.</p>

Jocu Catarratto

Domaine	Quattrocieli
Région	Sicile
Appellation	IGT Terre Siciliane
Catégorie	Blanc sec
Millésime	2020
Format	0,75L
Cépage	Catarratto 100%
Vinification	Vendange manuelle. Vignes de 20 ans. Elevage en cuve inox pendant 6 mois
Production	10.000 bouteilles
Degré alcoolique	13%
Couleur	Jaune paille aux reflets dorés
Arômes	Bouquet charmeur, frais, fruité, notes délicates de fleur d'oranger, de jasmin
Saveurs	Léger et très fruité, présence soutenue de fruits à chair blanche et délicates notes d'agrumes, de citron confit, d'écorce d'orange, de kumquat. Très belle acidité. Fin de bouche longue, sapide et très rafraichissante. Un vin blanc très caractéristique des collines d'Alcamo, parfaits pour l'été
Température de service	8 - 10° C
Accord mets et vin	Carpaccio de thon et d'espadon. Spaghetti al ragù bianco di mare, couscous de poissons. Vitello tonnato, escalope de veau panée. Caponata, tian de légumes
Potentiel de garde	1 - 3 ans
Note	<p>Le Catarratto est un cépage exclusivement produit en Sicile. Autochtone de l'ouest de l'île et pour la précision d'Alcamo, on le trouve également aujourd'hui sur les pentes de l'Etna à l'Est. Le vin se caractérise par une forte acidité et des notes aromatiques principalement florales, mais non sans bouffées minérales liées à la proximité de la mer.</p> <p>Il s'exprime bien en pureté mais aussi dans les assemblages avec des cépages du territoire comme le Grillo et l'Insolia, ou internationaux comme le chardonnay.</p> <p>Quattrocieli est un tout jeune domaine d'Alcamo créé en 2015 sur 20 ha de terroirs distribués dans la province de Trapani dans la pointe occidentale de la Sicile.</p> <p>L'exploitation est en agriculture entièrement Biologique sans aucune utilisation de pesticides, fertilisants artificiels ni désherbants.</p> <p>Quatre parcelles pour quatre cépages uniquement cultivés, dans des conditions de sol et de climat choisies spécifiquement pour la meilleure expression de chaque variété.</p>

Jocu Nero d'Avola

Domaine	Quattrocieli
Région	Sicile
Appellation	IGT Terre Siciliane
Catégorie	Rouge
Millésime	2018
Format	0,75L
Cépage	Nero d'Avola 70%, Syrah 30%
Vinification	Vendange manuelle. Vignes de 15 ans. Elevage en cuve inox pendant 8 mois
Production	4.000 bouteilles
Degré alcoolique	12%
Couleur	Rouge rubis intense aux reflets pourpres
Arômes	Bouquet raffiné, précis, et très plaisant. Notes de mûres et cerises bien mures
Saveurs	Tannins bien fondus. Superbe équilibre. Un vin sapide qui allie structure et saveur. Fin de bouche généreuse. Grande personnalité et très accessible. Parfait en toutes saisons par sa rondeur.
Température de service	16 - 18° C
Accord mets et vin	Un plaisir de le déguster sur des charcuteries fines. Rigatoni au ragout rouge de poisson ou de bœuf. Parfait sur tout type de viande.
Potentiel de garde	4 - 5 ans
Note	<p>Cépage autochtone de la pointe Sud-Est de la Sicile près de Syracuse, souvent comparé au Syrah avec qui il partage la forme de sa grappe ainsi que des notes torréfiées et poivrées, le Nero d'Avola est le plus populaire des cépages rouges de Sicile.</p> <p>Quattrocieli est un tout jeune domaine d'Alcamo créé en 2015 sur 20 ha de terroirs distribués dans la province de Trapani dans la pointe occidentale de la Sicile. L'exploitation est en agriculture entièrement Biologique sans aucune utilisation de pesticides, fertilisants artificiels ni désherbants.</p> <p>Quatre parcelles pour quatre cépages uniquement cultivés, dans des conditions de sol et de climat choisies spécifiquement pour la meilleure expression de chaque variété.</p>