



IL QUADRIFOGLIO s.s.

Pezze di Ninfa:

il *PEZZE DI NINFA* è frutto di tre o quattro vendemmie particellari di Chardonnay. Il numero delle vendemmie viene stabilito di anno in anno a seconda dell'andamento stagionale. Ogni particella viene raccolta a maturazione ottimale, rigorosamente a mano in casse da 12 kg, a partire dalla prima decade di agosto per terminare generalmente entro la seconda. Le uve vengono vinificate la sera successiva al giorno della raccolta, dopo aver sostato per 36 ore a 5 °C in cella frigo, in modo tale da preservarne gli aromi. Successivamente alla pressatura soffice il mosto fiore decanta a freddo per 24 ore. La fermentazione in acciaio inox alla temperatura massima di 15 gradi favorisce la sintesi degli aromi tipici del nostro Chardonnay. Durante l'affinamento le fecce fini vengono messe in sospensione affinché il vino acquisti struttura e volume (metodo batônage). In primavera il *PEZZE DI NINFA* viene imbottigliato e dopo un ulteriore affinamento di tre mesi viene messo in commercio.

Zona di produzione:

i nostri vigneti sono collocati a Doganella di Ninfa alle pendici dei Monti Lepini che fungono da barriera naturale alle correnti fredde settentrionali, e aprono verso sud-ovest alla pianura pontina dalla quale giungono delle brezze tiepide del mare poco distante.

Uvaggio: Chardonnay 100%

Regione: Lazio

N° bottiglie prodotte: 12.000 circa

Acidità: 5,45 g/l

Grado alcolico: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 8-10 °C





IL QUADRIFOGLIO s.s.

Muro Pecoraro:

le uve di Syrah e Petit Verdot che compongono il nostro *MURO PECORARO* sono raccolte anch'esse a mano durante la prima metà del mese di settembre. Prima della fermentazione le uve rosse vengono diraspate e depositate nei vasi vinari di acciaio inox, facendo massima attenzione a preservare l'integrità degli acini. La macerazione fermentativa e il numero dei rimontaggi e delestage viene deciso dalla nostra equipe a seconda dell'annata. Poco prima che la fermentazione sia finita le uve rosse vengono pressate in modo tale che la fermentazione malolattica possa avvenire nelle condizioni ottimali. Dopo un affinamento di otto mesi in acciaio inox il vino può essere finalmente imbottigliato. Prima di raggiungere i nostri fedeli consumatori, il *MURO PECORARO* affina quattro mesi in bottiglia.

Zona di produzione:

i nostri vigneti sono collocati a Doganella di Ninfa alle pendici dei Monti Lepini che fungono da barriera naturale alle correnti fredde settentrionali, e aprono verso sud-ovest alla pianura pontina dalla quale giungono delle brezze tiepide del mare poco distante.

Uvaggio: Syrah 60% Petit Verdot 40%

Regione: Lazio

N° bottiglie prodotte: 10.000 circa

Acidità: 5 g/l

Grado alcolico: 13,5% vol.

Temperatura di servizio: 16-18 °C





IL QUADRIFOGLIO s.s.

Ottavione:

L'OTTAVIONE è frutto di un'appurata selezione e vinificazione delle uve Syrah. La vendemmia ha luogo nella seconda metà di settembre, quando le uve vengono meticolosamente raccolte a mano e vinificate il giorno stesso. La temperatura di fermentazione non supera mai i 28 °C. Anche qui la nostra equipe, a seconda delle caratteristiche del vino, decide le modalità e i tempi di affinamento. *L'OTTAVIONE*, vino di punta dell'azienda, non lascia la nostra cantina prima di 24 mesi di invecchiamento e di successivi 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Zona di produzione:

i nostri vigneti sono collocati a Doganella di Ninfa alle pendici dei Monti Lepini che fungono da barriera naturale alle correnti fredde settentrionali, e aprono verso sud-ovest alla pianura pontina dalla quale giungono delle brezze tiepide del mare poco distante.

Uvaggio: Syrah 100%

Regione: Lazio

N° bottiglie prodotte: 3.000 circa

Acidità:

Grado alcolico: 13,5% vol.

Temperatura di servizio: 16-18 °C





IL QUADRIFOGLIO s.s.

Tus:

Il *TUS* deriva da una selezione di uve Syrah vendemmiate la terza decade di agosto. La vinificazione in bianco avviene pressando direttamente i grappoli interi, in modo tale da limitare l'estrazione degli antociani, declinando così al rosa la sua colorazione. La fermentazione a 15 °C favorisce la sintesi degli aromi tipici del Syrah in versione rosè. I frequenti batônage durante l'affinamento su fecce fini conferiscono volume e stabilizzano il colore del nostro vino.

Zona di produzione:

i nostri vigneti sono collocati a Doganella di Ninfa alle pendici dei Monti Lepini che fungono da barriera naturale alle correnti fredde settentrionali, e aprono verso sud-ovest alla pianura pontina dalla quale giungono delle brezze tiepide del mare poco distante.

Uvaggio: Syrah 100%

Regione: Lazio

N° bottiglie prodotte: 1.000 circa

Acidità: 6,5 g/l

Grado alcolico: 12% vol.

Temperatura di servizio: 8-10°C

