



Denominazione Azienda: **AZIENDA AGRICOLA LE QUATTRO VASCHE**  
Indirizzo: **VIA DELLA CARANELLA 234/A (Punto Vendita)**  
Tel. **339 82 69 269** e-mail **info@lequattrovasche.it**  
Sito internet: **www.lequattrovasche.it**



Cultivar: **Leccino, Frantoio, Rosciola, Pendolino e Itrana**  
Piante: **550 circa**  
Altitudine: **350 mslm**  
(es. 150/200 mslm.)  
Coltivazione: **Tradizionale**  
(es. tradizionale o biologica)  
Raccolta: **Manuale**  
(es. meccanica o manuale)  
Estrazione: **Continuo**  
(es. ciclo continuo o presse)  
Frantoio: **SI** (es. Si o No)  
Olive da mensa: **NO** (es. Si o No)

### Storia e Descrizione dell'Azienda:

*I vecchi raccontano che in passato, disseminate lungo il perimetro dei nostri possedimenti, fossero presenti alcune vasche di forma quadrata, non dei semplici pozzi di raccolta delle acque bensì delle cisterne, concepite e realizzate per la conservazione di prodotti alimentari come il vino e l'olio. Queste vasche, quattro per la precisione, pare fossero localizzate in direzione dei punti cardinali come a rappresentare una sorta di geometrico disegno che, con tutta probabilità, doveva prevedere al suo centro una imponente villa patrizia. In queste terre, noi dell'Azienda Agricola Le Quattro Vasche, concretizziamo l'esperienza della nostra famiglia che da tre generazioni ormai coltiva vigneti per la produzione del vino. Situati a sud est delle campagne Veliterne, storicamente zona di produzione di vino di alta qualità dei Castelli Romani, produciamo eccellenti vini Bianchi e Rossi attraverso l'attenta cura dei nostri vigneti, dove coltiviamo uve a bacca bianca quali Malvasia, Trebbiano toscano giallo e Bellone, ed uve a bacca rossa quali Sangiovese, Montepulciano, Cesanese e Merlot. Così come prestiamo grande attenzione alle cultivar, Leccino, Frantoio, Rosciola, Pendolino e Itrana, che sono alla base della produzione del nostro olio extravergine d'oliva, in bottiglia. La sapienza dei nostri antenati combinata alle tecniche moderne, nel pieno rispetto della natura e della tradizione, si mantiene nel tempo come elemento essenziale del nostro lavoro, a presidio del nostro territorio che da sempre ci rende orgogliosi dei risultati raggiunti.*