

CINQUESEGNI

QUATTROCENTO - NERELLO MASCALESE IGT TERRE SICILIANE



CLASSIFICAZIONE / CLASSIFICATION:

Vino Rosso - Indicazione Geografica Tipica
Red wine - Typical Geographical Indication

AREA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA:

Comune di Sambuca di Sicilia
Comune di Sambuca di Sicilia

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD:

Settembre
September

VINIFICAZIONE / VINIFICATION:

Bassa resa produttiva (circa 70 Qli/Ha). Quando i grappoli arrivano a maturazione, ne vengono tagliati i tralci e inizia così il naturale processo di appassimento. Quando si è ottenuta una diminuzione del peso del 15-20% le uve vengono vendemmiate, pigiate e comincia la fermentazione a contatto con le bucce. Dopo una macerazione molto lunga il vino viene travasato in barriques dove riposa per circa 6 mesi.

Low production yield (about 70 Qli / Ha). When the grapes reach maturity, the shoots are cut and the natural process of withering begins. When a weight reduction of 15-20% has been obtained, the grapes are harvested, pressed and the fermentation begins in contact with the skins. After a very long maceration the wine is decanted in barriques where it rests for about 6 months.

CARATTERISTICHE SENSORIALI / TASTING NOTES:

Di colore rosso rubino, acceso, pieno e intenso. Al naso esprime sensazioni intense di frutta rossa, spezie e fiori rossi. Al palato è caldo, pieno, morbido ed equilibrato. Ottimo con primi piatti con sugo, arrostiti e selvaggina, benissimo con formaggi stagionati.

Ruby red colour, bright, full and intense. The nose expresses intense sensations of red fruit, spices and red flowers. On the palate it is warm, full, soft and balanced. Excellent with pasta dishes with sauce, roasts and game meat, very good with seasoned cheeses.



VITIGNO / GRAPES

Nerello Mascalese 100%



TEMPERATURA / TEMPERATURE:

18°C



ALCOHOL:

13% vol



BOTTIGLIA / BOTTLE:

ml 750

