

CINQUESEGNI

QUATTROCENTO - MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC



CLASSIFICAZIONE / CLASSIFICATION:

Vino Rosso - Denominazione di Origine Protetta
Red wine - Protected Designation of Origin

AREA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA:

Comuni di Colonnella, Ancarano, Controguerra e Roseto degli Abruzzi
Comuni di Colonnella, Ancarano, Controguerra e Roseto degli Abruzzi

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD:

Settembre
September

VINIFICAZIONE / VINIFICATION:

Basse temperature nei primi giorni della fermentazione per estrarre i polifenoli. Successivo controllo delle temperature attorno ai 27° C. Fermentazione malolattica e affinamento in barriques di legni americani per circa sei mesi.

Low temperatures in the first days of fermentation in order to extract the polyphenols, then temperature controlled at around 27 ° C. Malolactic fermentation and aging in American wood barrels for about six months.

CARATTERISTICHE SENSORIALI / TASTING NOTES:

Di colore limpido, molto consistente, rosso rubino con riflessi purpurei. Di ottima intensità e di buona complessità con sentori di frutta rossa matura, di amaretto, marzapane e spezie dolci. È secco e caldo, morbido con tannini fini. Ottimo per abbinamenti con primi piatti ricchi e con tutte le portate a base di carne.

Clear in the colour, very consistent, ruby red with purple reflections. Excellent intensity and good complexity, with hints of ripe red fruit, amaretto, marzipan and sweet spices. It is dry and warm, soft with fine tannins. Excellent for pairings with first courses structured and with all meat dishes.



VITIGNO / GRAPES
Montepulciano 100%



TEMPERATURA / TEMPERATURE:
16 - 18°C



ALCOHOL:
13% vol



BOTTIGLIA / BOTTLE:
ml 750

