

CINQUESEGNI

IL SEGNO

CLASSIFICAZIONE / CLASSIFICATION:

Vino Rosso - Rosso Tavola

Red Wine - Rosso Tavola

AREA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA:

Sangiovese, Primitivo, Aglianico del Vulture, Nero d'Avola, Nerello Mascalese
Sangiovese, Primitivo, Aglianico del Vulture, Nero d'Avola, Nerello Mascalese

VINIFICAZIONE / VINIFICATION:

Pressatura soffice, macerazione e fermentazione per 25 giorni.
Fermentazione malolattica in barriques, seguita da 13 mesi di maturazione.
Soft stalk-stripping, maceration-fermentation for 25 days.
Malolactic fermentation in barriques followed by 13 months maturation.

CARATTERISTICHE SENSORIALI / TASTING NOTES:

Rosso granato intenso e persistente con note di more, prugne e lamponi; ha un meraviglioso sentore speziato e delicato di vaniglia e di tabacco e mostra una grande complessità di sentori. Si rivela corposo, profondo, rotondo, armonico e persistente con un finale sentore di liquirizia. Grande struttura, buon equilibrio tra alcool e freschezza, tannini vellutati.

Un abbinamento perfetto per piatti di pasta ricchi e cremosi, selvaggina arrosto o con chorizo o altro tipo di salsiccia alla griglia.

Garnet red, very intense and persistent with notes of blackberries, plums and raspberries; it has a wonderful spiced and delicate hint of vanilla, tobacco and shows a large complexity of scents. It reveals itself as full-bodied, deep, ripe, round, harmonic and persistent with a final hint of licorice. Great structure, good balance between alcohol and freshness, velvety tannins.

A perfect choice for rich, creamy pasta dishes, stuffed roasted game hens or barbecued chorizo or other sausages.

VITIGNO / GRAPES Primitivo, Aglianico del Vulture, Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Sangiovese

TEMPERATURA / TEMPERATURE 16°-18°C

ALCOL / ALCOHOL 14,5% vol

BOTTIGLIA / BOTTLE: ml 750

