

# Cinque Quinti



IL VINO È LA POESIA DELLA TERRA

*Cella Monte*  
MONFERRATO DEGLI INFERNOT

[www.cinquequinti.com](http://www.cinquequinti.com)



# CHI SIAMO

Cinque Quinti è nato dalla passione di cinque fratelli, Fabrizio, Martina, Michele, Francesca e Mario, che hanno deciso di portare avanti l'azienda familiare nata quattro generazioni fa, dandole un tocco fresco ed innovativo.

**Fabrizio** e **Michele**, che dell'amore per la terra tramandata dal nonno ne hanno fatto il loro stile di vita, gestiscono quotidianamente l'azienda seguendo i lavori in vigna e non solo. **Mario**, dopo la laurea in Enologia a Firenze è entrato in azienda per seguire la parte commerciale e per supportare la fase produttiva, **Martina** e **Francesca**, con le loro competenze di marketing, hanno dato vita al brand ed all'immagine dell'azienda e seguono costantemente il sito, i social, le nuove collaborazioni e l'organizzazione degli eventi.

Una squadra coesa che ha lanciato la sua prima produzione vinicola nel 2015 e che ogni anno ha visto un ampliamento sia del numero di bottiglie sia della gamma prodotti, in concomitanza con la creazione di un'offerta enoturistica di successo.



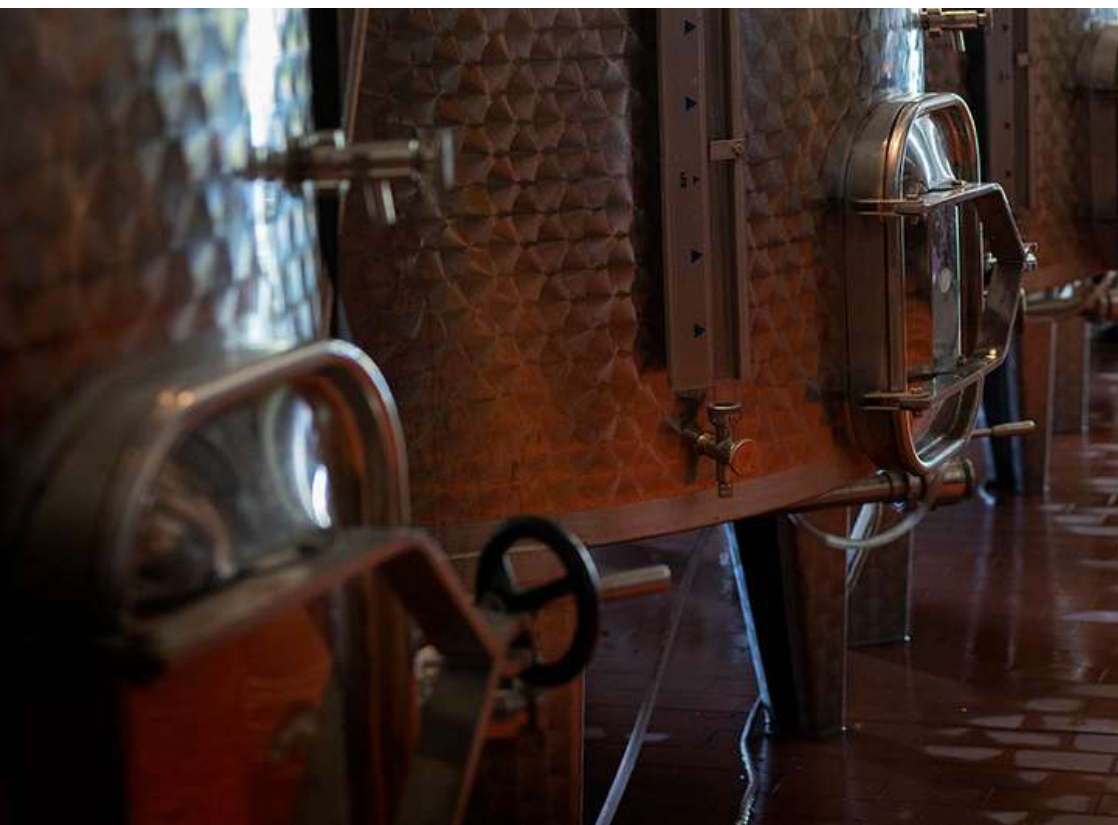
# DALLE ORIGINI

Il progetto Cinque Quinti è nato durante la vendemmia **2015**, quando Michele e Fabrizio, decisero di tenere una piccola parte di uve per sperimentare una prima produzione di vino. Nel **2016**, mentre il vino fermentava, Martina e Francesca idearono il logo, iniziando a dar voce al nuovo marchio.

A Maggio **2017**, venne lanciata la prima etichetta, quella che poi diventò Carisa. Erano solo 750 bottiglie. Nel **2018** i numeri triplicarono. Venne introdotta la seconda etichetta: Dedalo, Monferrato Bianco da uve Arneis, raggiungendo un totale di 3.000 bottiglie.

Il **2019** vide un vero e proprio salto in avanti con l'inserimento di: Roverò - Barbera del M.to Superiore e Mariulin, uno spumante Metodo Martinotti. Per un totale di circa 12.000 bottiglie.

Nel **2020** si introdusse Solista, Grignolino del M.to Casalese e Austin, Metodo Classico Rosato. Le bottiglie totali furono 22.000 e la rete vendita si espanse.





## ..AD OGGI

Il **2021** iniziato con incertezza a causa del Covid-19, segna per l'azienda un anno importante: entra nel team l'Enologo Dario Aceto. Venne anche introdotta l'etichetta *ël Fól* che dà vita ogni anno a produzioni limitate e inaugurata la terrazza panoramica a Cella Monte.

Nel **2022** si sono fatti i primi passi nel mercato internazionale. È stata sviluppata l'accoglienza in sede, con pacchetti degustazione e visite guidate. Dal lato agricolo invece si è portata a termine la certificazione SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata) che è la certificazione basata sui disciplinari regionali di produzione integrata.

Nel **2023** arriva in azienda una figura commerciale volta allo sviluppo del mercato Horeca. Prosegue anche la ristrutturazione di alcune parti della sede aziendale.

Il **2024** vede il lancio ufficiale di una nuova linea di prodotto, la **Linea Terroir**, dalla forte impronta territoriale e affinamenti più lunghi per garantire una maggiore longevità. Entra anche in azienda il più piccolo dei 5 a supporto della parte commerciale e produttiva.



## IL MON FERRATO

L'azienda ha sede a **Cella Monte**, un piccolo borgo in provincia di **Alessandria** a pochi km da **Casale**, storica capitale del **Monferrato**.

L'area conosciuta come Monferrato, è una delle zone vitivinicole più estese di Italia, e interessa le province di Alessandria, e di Asti. Questa infatti, si estende dal fiume Po, fino alle colline a ridosso degli Appennini liguri.

Scendendo nello specifico, Cella Monte è parte dei 9 comuni che formano il **Monferrato degli Infernot**, sotto zona riconosciuta dall'Unesco nel 2014 grazie agli Infernot, piccole stanze sotterranee scavate a mano e utilizzate per la conservazione del vino.

Tra le denominazioni principali e più consolidate dell'area abbiamo: il Grignolino del Monferrato Casalese DOC, vitigno autoctono le cui radici ricadono all'interno del Monferrato degli Infernot, come documentato da numerosi cenni storici; la Barbera del Monferrato DOC, una versione di più pronta beva, e la Barbera del Monferrato Superiore DOCG più strutturata e ambiziosa.

Il **terreno** di questa zona ha origini **sedimentarie marine**, come dimostrano i numerosi fossili e conchiglie che vengono ritrovati ancora oggi. I suoli, pur con tessiture molto diverse, si caratterizzano per un contenuto di **calcare** importante che conferisce alla Barbera un carattere tonico e profondo, mentre nel Grignolino tende ad esaltare l'inconfondibile trama tannica e speziata.

L'azienda possiede circa **50 ettari** di vigneto distribuiti su 7 comuni. Questo permette di selezionare i migliori appezzamenti per esaltare il carattere di ogni singola etichetta, quali freschezza, tannicità, aromaticità o corposità.

Dai terreni bianchi, più calcarei, e profondi dislocati alle massime altitudini (300m slm) che donano una maggiore maturità fenolica e aromatica vengono selezionate le uve di Grignolino. I terreni più scuri e ferrosi invece che portano maggior freschezza sono perfetti per la Barbera. I terreni più vicini al fondo valle sono invece riservati alla coltivazione di uve bianche, come Arneis e Chardonnay dove l'escursione termica tra giorno e notte gioca il ruolo fondamentale.





## CELLA MONTE

**Cella Monte** è un piccolo borgo nel cuore del Monferrato che racchiude tra le mura delle sue abitazioni secoli di storia. Divenuto uno de **I Borghi Più Belli d'Italia nel 2018**, qui ha sede l'**Ecomuseo della Pietra da Cantoni**, che da anni studia e racconta gli infernot. Un museo a cielo aperto coccolato da dolci colline, vigneti e "castot".

Pare che il nome, Cella Monte, derivi dalle celle vinarie che venivano anticamente scavate nella pietra arenaria e occupavano la vasta area dove sorsero le prime abitazioni. Nel 1863 il Sindaco Luigi Vallino, aggiunse "Monte" al nome del Comune, poiché esso si trova su una delle più belle colline del Monferrato.

Nel 2014 i Paesaggi Vitivinicoli di Langhe, Roero e Monferrato sono stati riconosciuti dall'UNESCO come **50° sito italiano del Patrimonio Mondiale dell'Umanità**. Cella Monte si trova nella core-zone de il Monferrato degli Infernot, a circa 1 ora di macchina da Milano, Torino e Genova.



# ENO TURISMO

L'azienda, che dispone di un punto vendita nel cuore del borgo di Cella Monte, rimane aperta al pubblico tutti i giorni per **degustazioni** e **visite guidate** alla cantina storica e ai tipici "Infernot".

Ogni anno, viene pubblicato il **calendario eventi** che si apre abitualmente in primavera e combina manifestazioni locali ad appuntamenti organizzati direttamente dall'azienda in collaborazione con altre realtà. Tra questi i più iconici sono diventati: il **cinema sotto le stelle** a Luglio, la **vendemmia** esperienziale e i laboratori.

La location è anche a disposizione per **eventi aziendali**, **team building**, **cerimonie** e festeggiamenti. Ogni anno le proposte variano e si innovano, ma la mission resta la stessa: avvicinare sempre più i turisti al **Monferrato**.

Per questo siamo anche spesso alla ricerca di collaborazioni per **catering**, **prodotti stagionali** (panettone, colomba, uova di pasqua,...), **B&B** e **Relais**.



## DEGUSTAZIONE

- Visita cantina storica e infernot
- Degustazione di 4 vini
- Grissini artigianali

Orari: 11.00 - 13.00 - 15.00 - 17.00

Durata 1h/1h 30min circa

Possibilità di aggiungere un piccolo tagliere di prodotti locali

## WINE BAR

- Calice di vino (esclusi Roverò, èl Fól e Austin)
- Bottiglia (a scelta tra tutte le nostre etichette)
- Piccolo tagliere di prodotti locali: salumi, formaggi,..

Disponibilità 7 giorni su 7.

Spazi al chiuso e all'aperto.

## TOUR


- Tour guidato alla cantina storica dell'azienda
- Visita agli annessi infernot caratteristici delle nostre colline

Disponibilità 7 giorni su 7.

Orari: 11.00 - 13.00 - 15.00 - 17.00

Durata 15/20 min

ESPERIENZE

A close-up photograph of a person's hands holding a wine bottle. The left hand is holding the cork, which has a circular logo on it. The right hand is holding the neck of the bottle. The bottle has a white label with a purple and gold crest and the word 'Cavallina' written on it. The background is blurred, showing other people and glasses, suggesting a social gathering or event.



## CINQUE QUINTI

Vi presentiamo la nostra cultura aziendale, l'insieme dei valori in cui crediamo e su cui impostiamo le nostre priorità e prendiamo decisioni. Il nostro modus operandi etico e comportamentale, alla base di tutti obiettivi aziendali, dei cambiamenti, della crescita e dello sviluppo di Cinque Quinti.

### QUALITÀ

Volgiamo ottenere prodotti di qualità, curando ogni passaggio della produzione dalla vigna al calice.

### ACCOGLIENZA

Degustazioni, visite guidate, tour ai nostri infernot ed eventi sono alla base della nostra attività.

### FAMIGLIA

Senza la nostra numerosa famiglia, Cinque Quinti non potrebbe esistere.

### AMBIENTE

Da diversi anni, seguiamo la Lotta Integrata che prevede una drastica riduzione dei fitofarmaci. In fase di certificazione.

### MARKETING

La comunicazione digitale e i social media sono uno strumento chiave e strategico per il progetto.

### AUTENTICITÀ

Vogliamo preservare il nostro territorio e la sua bellezza naturale, per far sentire il turista come a casa.

### LAVORO DI SQUADRA

Crediamo fortemente nella collaborazione con le altre aziende del territorio.

### TERRITORIO

Tutte le attività sono volte alla crescita della nostra azienda, e del nostro amato Monferrato.

## VENDEMMIA

Caffè di benvenuto

Meeting aziendale

Vendemmia:

- Introduzione teorica all'attività
- Divisione in squadre
- Raccolta dell'uva
- Visita cantina di produzione
- Assaggi dalle vasche

Light lunch con degustazione

Tour infernot

## SPORT

Caffè di benvenuto

Meeting aziendale

Attività sportiva:

- trekking
- ebike
- yoga
- pilates

Light lunch con degustazione

Tour infernot

## LABORATORI

Caffè di benvenuto

Meeting aziendale

Laboratorio:

- pittura con vino
- oggetti in pietra da cantone
- etichette personalizzate
- composizioni floreali

Light lunch con degustazione

Tour infernot

T  
E  
A  
M  
  
B  
U  
I  
L  
D  
I  
N  
G

## SITO

### VISUALIZZAZIONI

12.869

visualizzazioni di  
pagina uniche

### MY BUSINESS

2.727

visualizzazioni  
su Google

### UTENTI

4.746

utenti attivi  
mensili

## FACEBOOK

### FOLLOWER

15.358

follower attivi, crescita  
media mensile di 290

### ENGAGEMENT

3.438

sui post della pagina,  
include like e commenti

### COPERTURA

12.165

100% organico

## INSTAGRAM

### FOLLOWER

8.507

follower attivi, crescita  
media mensile di 212

### ENGAGEMENT

4.374

sui post della pagina,  
include like e commenti

### IMPRESSION

43.776

100% organico



I NOSTRI  
VINI





# ROVERÒ



**DENOMINAZIONE:** Barbera del Monferrato Superiore DOCG

**COLORE:** profondo rosso porpora

**ALCOL:** ~ 15% vol

**ZONA DI RACCOLTA:** Cella Monte (AL)

**TIPO DI TERRENO:** argilloso, buona capacità di ritenzione idrica, colore rossastro

**VARIETÀ:** Barbera 100%

**ALTITUDINE:** 240 m slm

**ESPOSIZIONE:** Sud

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** guyot

**EPOCA DI VENDEMMIA:** fine Settembre

**TIPO DI RACCOLTA:** raccolta a mano

**ETÀ IMPIANTO:** 2003

**PRODUZIONE PER HA:** 60 qL

**FERMENTAZIONE:** alcolica e malolattica in acciaio a 26/28°C

**MACERAZIONE:** 12 giorni

**MATURAZIONE:** dai 12 ai 15 mesi in botte di rovere da 25 HL

**IMBOTTIGLIAMENTO:** Luglio

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16/18 °C

**MIGLIOR PICCO EVOLUTIVO:** 8 anni

**NOTE:** si riconoscono note di frutta rossa matura, il legno di rovere dona note speziate che lo rendono morbido, di corpo e persistente.

**ABBINAMENTO:** per accompagnare un risotto con salsiccia durante una cena romantica o da sorseggiare in una fredda notte d'inverno davanti al camino.

**FORMATI:** 750 ml / 1500 ml



# CARISA



**DENOMINAZIONE:** Barbera del Monferrato  
DOC

**COLORE:** rosso porpora

**ALCOL:** ~ 14,5% vol

**ZONA DI RACCOLTA:** vigneto "Carisa" - Cella  
Monte (AL)

**TIPO DI TERRENO:** argilloso, buona capacità  
di ritenzione idrica, rossastro

**VARIETÀ:** Barbera 100%

**ALTITUDINE:** 240 m slm

**ESPOSIZIONE:** Sud/Ovest

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** guyot

**EPOCA DI VENDEMMIA:** metà Settembre

**TIPO DI RACCOLTA:** raccolta a mano

**ETÀ IMPIANTO:** 2003

**PRODUZIONE PER HA:** 80 qL

**FERMENTAZIONE:** alcolica e malolattica in  
acciaio

**MACERAZIONE:** 11 giorni

**MATURAZIONE:** dai 9 ai 12 mesi in vasche di  
acciaio

**IMBOTTIGLIAMENTO:** Luglio

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14/16 °C

**MIGLIOR PICCO EVOLUTIVO:** 3 anni

**NOTE:** profumi di frutta rossa e nera, come la ciliegia  
e la mora. Al sorso si percepisce una nota acida tipica  
della barbera, un leggero tannino che nel tempo si  
ammorbidisce.

**ABBINAMENTO:** perfetto per la grigliata di Pasqua  
con gli amici per bilanciare l'untuosità dell'agnello  
grazie alla sua caratteristica principale: l'acidità.

**FORMATI:** 750 ml / 1500 ml





# BARBERA D'ASTI

disponibile solo per  
settore Horeca



**DENOMINAZIONE:** Barbera d'Asti DOCG

**COLORE:** rosso porpora

**ALCOL:** ~ 14% vol

**ZONA DI RACCOLTA:** San Giorgio Monferrato

**TIPO DI TERRENO:** argilloso, buona capacità di ritenzione idrica e alta presenza calcarea

**VARIETÀ:** Barbera 100%

**ALTITUDINE:** 240 m slm

**ESPOSIZIONE:** Sud/Ovest

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** guyot

**EPOCA DI VENDEMMIA:** metà Settembre

**TIPO DI RACCOLTA:** raccolta a mano

**ETÀ IMPIANTO:** 2003

**PRODUZIONE PER HA:** 80 ql

**FERMENTAZIONE:** alcolica e malolattica in acciaio

**MACERAZIONE:** 9 giorni

**MATURAZIONE:** 6 mesi in vasche di acciaio

**IMBOTTIGLIAMENTO:** Marzo

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14/16 °C

**MIGLIOR PICCO EVOLUTIVO:** 3 anni

**NOTE:** Sentori di ciliegia, bacche scure e note balsamiche racchiuse in un vino schietto, perfetto per le serate tra amici.

**ABBINAMENTO:** morbida e avvolgente, è quello che stavi cercando per accompagnare antipasti della tradizione, primi saporiti o ricette a base di carne.

**FORMATI:** 750 ml



*linea terroir*  
**SAN PIETRO**

*linea terroir*  
Un terroir, 5 fratelli e  
una filosofia innovativa



**DENOMINAZIONE:** Grignolino del Monferrato Casalese DOC, vigna San Pietro

**COLORE:** rosso rubino brillante

**ALCOL:** ~ 14% vol

**AREA DI RACCOLTA:** vigna San Pietro, Olivola (AL)

**TIPO DI TERRENO:** alta % di calcare e buon equilibrio fra limo e argilla. Formazione di Cardona (c.ca 30 mln di anni fa)

**VARIETÀ:** Grignolino 100%

**ALTITUDINE:** 290 m slm

**ESPOSIZIONE:** Sud/Ovest

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** guyot

**EPOCA DI VENDEMMIA:** metà Settembre

**TIPO DI RACCOLTA:** raccolta a mano nelle prime ore del mattino

**ETÀ IMPIANTO:** 2015

**PRODUZIONE PER HA:** 60 ql

**FERMENTAZIONE:** alcolica e malolattica in acciaio

**MACERAZIONE:** 7 giorni a 26°C

**MATURAZIONE:** 10 mesi in vasche di acciaio

**IMBOTTIGLIAMENTO:** Luglio

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14/16 °C

**MIGLIOR PICCO EVOLUTIVO:** 7 anni

**NOTE:** in questa sua veste più seria, proveniente da una singola vigna a menzione geografica aggiuntiva, esprime tutto il suo carattere dalla spezia ad un frutto rosso succoso.

**ABBINAMENTO:** il suo tannino nobile e preciso permette un abbinamento a cibi succulenti come un filetto alla Rossini, ma non disegna piatti più delicati come una tartare di Fassona o addirittura di pesce.

**FORMATI:** 750 ml, 1500 ml



# SOLISTA



**DENOMINAZIONE:** Grignolino del Monferrato Casalese DOC

**COLORE:** rosso rubino brillante

**ALCOL:** ~ 14% vol

**ZONA DI RACCOLTA:** Olivola e S. Giorgio (AL)

**TIPO DI TERRENO:** alta % di calcare e buon equilibrio fra limo e argilla

**VARIETÀ:** Grignolino 100%

**ALTITUDINE:** 290 m slm

**ESPOSIZIONE:** Sud/Ovest

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** guyot

**EPOCA DI VENDEMMIA:** metà Settembre

**TIPO DI RACCOLTA:** raccolta a mano

**ETÀ IMPIANTO:** 2015

**PRODUZIONE PER HA:** 70 qL

**FERMENTAZIONE:** alcolica e malolattica in acciaio

**MACERAZIONE:** 6 giorni

**MATURAZIONE:** 6 mesi in vasche di acciaio

**IMBOTTIGLIAMENTO:** Marzo

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14/16 °C o fresco a 10/12°C

**MIGLIOR PICCO EVOLUTIVO:** 2 anni

**NOTE:** al naso è delicatamente speziato con note agrumate e di frutta rossa. È un vino dal colore delicato e un tannino piacevole.

**ABBINAMENTO:** nelle stagioni più fredde si abbina perfettamente a sapori delicati come le scaloppine di vitello. Mentre nelle giornate più calde non esitate a sorseggiarlo fresco con delle crudité di pesce.

**FORMATI:** 750 ml



# AUSTIN



**DENOMINAZIONE:** Spumante Brut Metodo Classico Rosato

**COLORE:** rosa ramato

**ALCOL:** ~ 12% vol

**ZONA DI RACCOLTA:** Rosignano (AL)

**TIPO DI TERRENO:** ricco di calcare da roccia arenaria e sedimenti fossili

**VARIETÀ:** Pinot Nero 100%

**ALTITUDINE:** 260 m slm

**ESPOSIZIONE:** Ovest

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** guyot

**EPOCA DI VENDEMMIA:** inizio Agosto

**TIPO DI RACCOLTA:** raccolta a mano in cassette

**ETÀ IMPIANTO:** 2004

**PRODUZIONE PER HA:** 60 ql

**FERMENTAZIONE:** la 1° per creare il vino base, la 2° in bottiglia con lieviti selezionati.

**SUR LIES:** tra i 20 e i 27 mesi

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6/8 °C

**MIGLIOR PICCO EVOLUTIVO:** 7 anni

**NOTE:** il colore richiama i suoi delicati profumi floreali. Si percepiscono note di lievito e crosta di pane. Fresco ed elegante con una buona acidità. La bollicina è fine, persistente e piacevole in bocca.

**ABBINAMENTO:** ostriche e foie gras sono entrambi accostamenti eleganti, ma per un abbinamento più semplice provalo con patatine o pollo fritto.

**FORMATI:** 750 ml / 1500 ml



# OMBRA

**DENOMINAZIONE:** Monferrato DOC Chiaretto

**COLORE:** rosa soffice

**ALCOL:** ~ 11,5% vol

**AREA DI RACCOLTA:** Cella Monte (AL)

**TIPO DI TERRENO:** argilloso, buona capacità di ritenzione idrica

**VARIETÀ:** Bonarda 100%

**ALTITUDINE:** 230 m slm

**ESPOSIZIONE:** Ovest

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** guyot

**EPOCA DI VENDEMMIA:** fine Agosto

**TIPO DI RACCOLTA:** raccolta a mano

**ETÀ IMPIANTO:** 2010

**PRODUZIONE PER HA:** 85 ql

**MACERAZIONE:** pigiatura soffice a grappolo intero

**FERMENTAZIONE:** fermentazione alcolica in acciaio a 16°C per 12 giorni

**MATURAZIONE:** 6 mesi in acciaio, batonnage su fecce fini

**IMBOTTIGLIAMENTO:** Marzo

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8/10 °C

**MIGLIOR PICCO EVOLUTIVO:** 1 anno

**NOTE:** un vino schietto e semplice. La fragolina di bosco al naso è allegra e rinfrescante. Una grande bevibilità con una gradazione alcolica contenuta. Con un tagliere di salumi o un risotto con gamberi crudi.

**ABBINAMENTO:** gustalo all'ombra di una terrazza con vista sulle colline del Monferrato, per una pausa di relax durante una calda giornata estiva.

**FORMATI:** 750 ml



# MARIULIN



**DENOMINAZIONE:** Piemonte DOC  
Chardonnay, Vino Spumante Brut di Qualità,  
Metodo Martinotti

**COLORE:** giallo tenue

**ALCOL:** ~ 12% vol

**ZONA DI RACCOLTA:** Cella Monte (AL)

**TIPO DI TERRENO:** una combinazione di  
diversi vigneti con terreno di arenaria bianca

**VARIETÀ:** Chardonnay 100%

**ALTITUDINE:** 240 m slm

**ESPOSIZIONE:** Est - Sud/Ovest

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** guyot

**EPOCA DI VENDEMMIA:** metà Agosto

**TIPO DI RACCOLTA:** raccolta a mano

**ETÀ IMPIANTO:** 2009

**PRODUZIONE PER HA:** 80 ql

**FERMENTAZIONE:** la 1° per creare il vino  
base, la 2° in autoclave sulla base di lieviti  
selezionati a 16°C. Permanenza sui lieviti per  
circa 6 mesi per permettere alla bollicina di  
diventare più elegante e persistente.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** Aprile

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6/8 °C

**MIGLIOR PICCO EVOLUTIVO:** 1 anno

**NOTE:** al naso si percepiscono profumi di frutta a  
polpa bianca con una leggera nota esotica. È fresco e  
ben equilibrato, la bollicina è piacevole.

**ABBINAMENTO:** ideale per un aperitivo a bordo  
piscina. Oppure, per la nostra colazione da campioni  
preferita: pane fresco, salame e un bicchiere di  
Mariulin.

**FORMATI:** 750 ml



# DEDALO



**DENOMINAZIONE:** Monferrato DOC Bianco  
**COLORE:** giallo paglierino  
**ALCOL:** ~ 13,5% vol  
**ZONA DI RACCOLTA:** Cella Monte (AL)  
**TIPO DI TERRENO:** argilloso, buona capacità di ritenzione idrica  
**VARIETÀ:** Arneis 100%  
**ALTITUDINE:** 240 m slm  
**ESPOSIZIONE:** Sud/Est  
**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** guyot  
**EPOCA DI VENDEMMIA:** metà Settembre  
**TIPO DI RACCOLTA:** raccolta a mano in ceste  
**ETÀ IMPIANTO:** 2013  
**PRODUZIONE PER HA:** 65 ql  
**MACERAZIONE:** 4 ore in pressa e pigiatura soffice  
**FERMENTAZIONE:** 24 ore chiarifica a bassa temperatura, fermentazione alcolica in acciaio a 17°C  
**MATURAZIONE:** 6 mesi in acciaio inox, batonnage su fecce fini  
**IMBOTTIGLIAMENTO:** Marzo  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8/10 °C  
**MIGLIOR PICCO EVOLUTIVO:** 2 anni

**NOTE:** profumi floreali e fruttati con una delicata nota minerale tipica dell'arneis. Persistente in bocca e piacevolmente caldo con un finale ammandorlato.

**ABBINAMENTO:** da provare con la tipica battuta di Fassona piemontese, o con un'orata al forno, a due passi dal mare.

**FORMATI:** 750 ml



# ÈL FÓL

produzione  
limitata



**DENOMINAZIONE:** Piemonte DOC Sauvignon

**COLORE:** giallo paglierino intenso

**ALCOL:** 13,5% vol

**AREA DI RACCOLTA:** San Giorgio M.to (AL)

**TIPO DI TERRENO:** un vigneto singolo con terreno arenario ad alta percentuale di calcare

**VARIETÁ:** Sauvignon 100%

**ALTITUDINE:** 250 m slm

**ESPOSIZIONE:** Nord

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** guyot

**EPOCA DI VENDEMMIA:** fine Agosto

**TIPO DI RACCOLTA:** raccolta a mano

**ETÁ IMPIANTO:** 2015

**PRODUZIONE PER HA:** 85 ql

**MACERAZIONE:** a freddo per 12 ore a 6°C

**FERMENTAZIONE:** alcolica in acciaio a 17°C

**MATURAZIONE:** 7 mesi in barriques di rovere francese + tonneau di acacia e 8 mesi in bottiglia

**IMBOTTIGLIAMENTO:** Luglio

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8/10 °C

**MIGLIOR PICCO EVOLUTIVO:** 8 anni

**NOTE:** prendendo esempio dalle molteplici personalità ed abilità del giullare nasce l'etichetta "Èl Fól". Stravolgiamo le regole del gioco dando vita ogni anno, con le nostre migliori varietà di uve, ad una produzione unica e limitata.

**ABBINAMENTO:** gustalo in esclusiva sulla nostra terrazza ombreggiata, ammirando il panorama monferrino, in una calda giornata d'estate.

**FORMATI:** 750 ml





# IL PASSO



**DENOMINAZIONE:** Vino Bianco da Uve Appassite

**COLORE:** ambrato

**ALCOL:** ~ 16% vol

**AREA DI RACCOLTA:** Ozzano Monferrato (AL)

**TIPO DI TERRENO:** argilloso, calcareo

**VARIETÀ:** Traminer 100%

**ALTITUDINE:** 240 m slm

**ESPOSIZIONE:** Nord

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** guyot

**EPOCA DI VENDEMMIA:** metà Ottobre

**TIPO DI RACCOLTA:** raccolta a mano

**ETÀ IMPIANTO:** 2000

**PRODUZIONE PER HA:** 55 ql

**APPASSIMENTO:** in vigna con taglio del capo a frutto per 40 gg. Sviluppo di muffe nobili

**MACERAZIONE:** con raspo per 5 gg a 16°C seguita da pressatura soffice

**FERMENTAZIONE:** 12 giorni a 16°C

**MATURAZIONE:** 2 mesi in vasche di acciaio, 12 mesi in tonneau di acacia da 500 litri

**IMBOTTIGLIAMENTO:** Aprile

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14/16 °C

**MIGLIOR PICCO EVOLUTIVO:** 7 anni

**NOTE:** questo vino preserva profumi di frutta esotica e banana, e la nota di zafferano tipica dei muffati con un sorso avvolgente.

**ABBINAMENTO:** il carrello dei formaggi è il suo migliore amico, soprattutto se di erborinati dai sapori forti, ma se preferite qualcosa di dolce provatelo con il cioccolato fondente o la pasticceria secca.

**FORMATI:** 375 ml



# GRAPPA di grignolino



**DENOMINAZIONE:** Grappa mono-vitigno di Grignolino senza invecchiamento

**COLORE:** incolore, limpida e cristallina

**ALCOL:** 42% vol

**VARIETÀ:** Grignolino 100%

**LAVORAZIONE:** riposa in vasche di acciaio per almeno 8 mesi

**DISTILLAZIONE:** metodo discontinuo, tipico della tradizione artigianale piemontese, in sei alambicchi in rame a vapore diretto

**QUANTITÀ:** 150 bottiglie

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 20 °C

**NOTE:** al naso esprime aromi gradevoli di pera, banana, mela, pesca e glicine. In bocca è intensa, con ottima morbidezza e una piacevole nota dolce. Il finale è persistente con ricordi di pera e pesca.

**ABBINAMENTO:** l'abbinamento più classico e riuscito è certamente con il cioccolato fondente. Da provare con formaggi molto invecchiati, piccanti o erborinati oltre a salumi particolarmente speziati.

**FORMATI:** 700 ml





# CONTATTI



## **CINQUE QUINTI**

Società Agricola Fratelli Arditi SS  
Via Dante Barbano 46  
15034 - Cella Monte (AL)  
Piemonte  
Italia

P.IVA 02292720063

+39 379 140 93 81

[info@cinquequinti.com](mailto:info@cinquequinti.com)