

Cinque Quinti



IL VINO È LA POESIA DELLA TERRA

Cella Monte

MONFERRATO DEGLI INFERNOT

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.



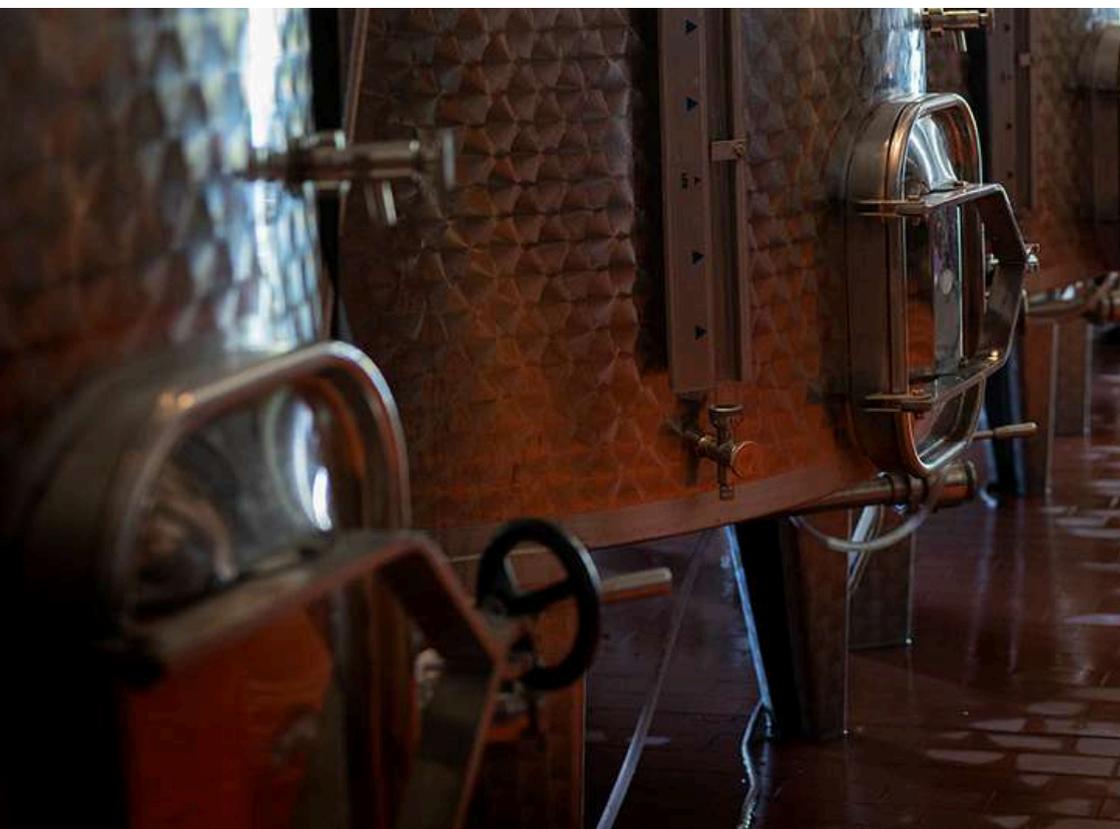
DALLE ORIGINI

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

E
S
P
E
R
I
E
N
Z
E





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.

TERRITORIO

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

LAVORO DI SQUADRA

Crediamo fortemente nella collaborazione con le altre aziende del territorio.

AUTENTICITÀ

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

QUALITÀ

Vogliamo 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.

T
E
A
M

B
U
I
L
D
I
N
G

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

Tutte le proposte possono essere personalizzate in base alle richieste.

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

9.574

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





linea terroir
GRIGNOLINO
VIGNA 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



linea terroir

MONFERRATO ROSSO

disponibile
da Ottobre
2024



DENOMINAZIONE: Monferrato DOC Rosso

COLORE: rosso rubino intenso

ALCOL: ~ 15% vol

ZONA DI RACCOLTA: vigna San Pietro - Olivola /
Cella Monte (AL)

TIPO DI TERRENO: alta % di calcare e buon
equilibrio fra limo e argilla. Formazione di Cardona
(c.ca 30 mln di anni fa) / Alta concentrazione di
ferro e argilla rossa. Buona capacità idrica.

VARIETÀ: 50% Grignolino, 50% Cabernet Sauvignon

ALTITUDINE: 290 / 210 m slm

ESPOSIZIONE: Sud/Ovest - Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

EPOCA DI VENDEMMIA: metà Settembre

TIPO DI RACCOLTA: mano nelle prime ore del mattino

ETÀ IMPIANTO: 2015 / 2004

PRODUZIONE PER HA: 60 ql

FERMENTAZIONE: alcolica e malolattica in acciaio

MACERAZIONE: 12 giorni a 26°C

MATURAZIONE: 16 mesi in tonneau di rovere francese

IMBOTTIGLIAMENTO: Luglio

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14/16 °C

MIGLIOR PICCO EVOLUTIVO: 10 anni

NOTE: un blend unico nel suo genere, due opposti che
si attraggono creano il giusto equilibrio di colore,
intenso ma trasparente, tannino, deciso ma setoso e
profumi, vegetali e speziati

ABBINAMENTO: permette un abbinamento
decisamente strutturato, come una costata alla griglia
oppure un brasato a lunga cottura. Il vino perfetto per
animare l'ambiente e la conversazione

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 sorvegliarlo fresco con delle crudité di pesce.

FORMATI: 750 ml



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



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



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



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



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



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