



DOVE IL VINO TI ACCOGLIE E LA VISTA TI INCANTA

Cella Monte
MONFERRATO DEGLI INFERNOT

www.cinquequinti.com



Cinque Quinti: il nostro sogno di famiglia

Cinque Quinti nasce da un sogno condiviso da **cinque fratelli** – Fabrizio, Martina, Michele, Francesca e Mario – che hanno scelto di dare nuova vita all'azienda di famiglia, fondata quattro generazioni fa. Un progetto che unisce **tradizione e innovazione, radici profonde e uno sguardo rivolto al futuro.**

La nostra storia

Tutto parte dalla terra, da quelle colline che ci hanno visto crescere e che oggi coltiviamo con passione.

- Fabrizio e Michele, eredi dell'amore per la vigna trasmesso dal nonno, si dedicano ogni giorno alla cura dei filari e delle altre coltivazioni
- Mario, dopo gli studi in Enologia a Firenze, segue la parte produttiva e di vinificazione supportando lo sviluppo commerciale
- Martina e Francesca, con la loro esperienza nel marketing, hanno dato un'identità al nostro brand, curano la comunicazione e organizzano eventi che fanno vivere il vino oltre il calice.

Un viaggio in continua evoluzione

Dal 2015, anno della nostra prima vendemmia, non abbiamo mai smesso di crescere. Ogni bottiglia racconta il Monferrato, ogni esperienza in cantina è un invito a scoprire il nostro mondo. Oggi, accanto alla produzione vinicola, abbiamo creato un'**offerta enoturistica unica**, fatta di degustazioni, incontri e momenti da vivere tra i vigneti e gli infernot, per immergersi nell'essenza autentica del nostro territorio.

Cinque Quinti è più di una cantina: è il luogo dove la passione prende forma e diventa vino, condivisione, emozione.

chi siamo
la nostra storia



La nascita di Cinque Quinti: un sogno che prende forma

Tutto inizia con la vendemmia **2015**, quando Michele e Fabrizio sperimentano la loro prima produzione, mentre Martina e Francesca creano l'identità del brand. Nasce così Cinque Quinti, frutto della passione di cinque fratelli e del loro legame con il Monferrato.

Nel **2017** arriva la prima etichetta, destinata a diventare Carisa. L'anno successivo la produzione triplica con l'introduzione di Dedalo, Monferrato Bianco da uve Arneis, segnando il primo passo verso una gamma sempre più ampia.

Nel **2019** si aggiungono Roverò e Mariulin, portando la produzione a 12.000 bottiglie, mentre nel 2020 debutta il Grignolino Solista e lo spumante Austin, con la produzione che raggiunge 22.000 bottiglie e la distribuzione che si espande in nuove regioni.

Oggi Cinque Quinti è una realtà solida, nata da un sogno e cresciuta con passione, innovazione e un profondo rispetto per la tradizione. Ogni bottiglia racconta la storia di una famiglia e di un territorio unico, con l'obiettivo di portare il Monferrato nel calice di sempre più appassionati.





..ad oggi
2026

Crescita e innovazione: i passi di Cinque Quinti

Il **2021** segna un nuovo inizio: entra l'enologo Dario Aceto, nasce Èl Fól, etichetta sperimentale a tiratura limitata, e inauguriamo la terrazza panoramica di Cella Monte, dedicata all'accoglienza.

Nel **2022** iniziamo ad affacciarsi ai mercati internazionali, ampliamo l'offerta di degustazioni ed esperienze e otteniamo la **certificazione SQNPI**, confermando il nostro impegno per una viticoltura sostenibile.

Il **2023** è l'anno del rafforzamento commerciale, con l'ingresso di una figura dedicata al canale Horeca, e del rinnovamento degli spazi aziendali.

Il **2024** rappresenta una svolta: nasce la **Linea Terroir**, una collezione di vini a forte identità territoriale, pensata per la longevità. Nello stesso anno Michele intraprende un percorso agricolo autonomo, mentre Cinque Quinti prosegue nel segno della continuità e delle proprie radici.

Nel **2025** l'azienda consolida la crescita, rafforza la presenza sui mercati esteri e avvia un percorso di rinnovamento dell'identità e della comunicazione che prenderà forma nel nuovo anno.

Cinque Quinti continua così a evolversi, restando fedele al suo territorio, alla sua storia e alle persone che lo vivono.



Cinque Quinti ha sede a **Cella Monte**, un suggestivo borgo in provincia di Alessandria, a pochi chilometri da Casale Monferrato, storica capitale del Monferrato.

il monferrato
territorio

Il Monferrato: Un Territorio Unico

Il Monferrato è una delle più vaste aree vitivinicole d'Italia, estendendosi tra le province di Alessandria e Asti, dalle rive del fiume Po fino alle colline che sfiorano gli Appennini liguri.

Cella Monte fa parte dei 9 comuni del **Monferrato degli Infernot**, una sottozona riconosciuta **Patrimonio UNESCO nel 2014** grazie agli *Infernot*, affascinanti stanze sotterranee scavate a mano nella pietra da cantoni, un tempo utilizzate per conservare il vino.

Le Denominazioni del Monferrato

Il Monferrato è terra di grandi vini. Tra le denominazioni principali troviamo:

- Grignolino del Monferrato Casalese DOC – vitigno autoctono le cui radici ricadono all'interno del Monferrato degli Infernot, come documentato da numerosi cenni storici;
- Barbera del Monferrato DOC – una versione di più pronta beva;
- Barbera del Monferrato Superiore DOCG – più strutturata e ambiziosa.

Un Suolo Antico, Un Vino di Carattere

Il terreno del Monferrato ha origini sedimentarie marine, come dimostrano i numerosi fossili ancora oggi visibili tra i vigneti. Questa ricchezza di calcare nei suoli influisce profondamente sul carattere dei nostri vini:

- Barbera – Acquisisce struttura e profondità, con una spiccata freschezza.
- Grignolino – Vengono esaltati la sua inconfondibile trama tannica e le eleganti note speziate.

35 Ettari di Vigneti, 7 Comuni, Infinite Sfaccettature

Cinque Quinti coltiva circa 35 ettari di vigneti distribuiti in 7 comuni, un patrimonio che ci permette di selezionare i migliori appezzamenti in base alla freschezza, tannicità, aromaticità e corposità desiderati.

- Grignolino – Coltivato nei terreni bianchi e calcarei situati alle altitudini più elevate (300 m s.l.m.), dove la maturità fenolica e aromatica raggiunge livelli ottimali.
- Barbera – Predilige i suoli più scuri e ferrosi, che apportano maggiore freschezza e vivacità.
- Uve bianche (Arneis, Chardonnay) – Coltivate nelle zone più vicine al fondo valle, dove l'escursione termica tra giorno e notte favorisce la complessità aromatica e l'eleganza.





cella monte
il borgo

Cella Monte: Un Borgo di Storia e Tradizione

Nel cuore del Monferrato, immerso tra dolci colline e vigneti, sorge Cella Monte, un piccolo gioiello di storia e cultura:

- Uno dei Borghi più Belli d'Italia dal 2018
- Sede dell'Ecomuseo della Pietra da Cantoni, custode della tradizione degli infernot
- Un museo a cielo aperto, tra vigneti e casot e quadri di Colonna.

Il nome Cella Monte sembra derivare dalle antiche "celle vinarie", scavate nella pietra arenaria e utilizzate per la conservazione del vino. Nel 1863, il Sindaco Luigi Vallino aggiunse "Monte" al nome del comune, per sottolinearne la posizione privilegiata su una delle più affascinanti colline del Monferrato.

Un Patrimonio UNESCO a Portata di Mano

Nel 2014, i Paesaggi Vitivinicoli di Langhe, Roero e Monferrato sono stati riconosciuti come Patrimonio Mondiale UNESCO, e Cella Monte si trova proprio nella core-zone del Monferrato degli Infernot. Inoltre si trova solo a 1 ora da Milano, Torino e Genova.

Un luogo dove il tempo sembra fermarsi, tra storia, natura e il profumo del vino. 🍷

Un'Esperienza Autentica nel Cuore del Monferrato

L'azienda dispone di un punto vendita e una sala degustazione nel cuore del borgo di Cella Monte, aperti tutti i giorni per:

- Degustazioni guidate
- Visite alla cantina storica e agli *Infernot*

enoturismo
accoglienza

Eventi e Collaborazioni

Ogni anno, pubblichiamo un calendario eventi che si apre in primavera, combinando:

- Manifestazioni locali
- Eventi esclusivi firmati Cinque Quinti, come: Cinema sotto le stelle, Vendemmia esperienziale, Laboratori e attività immersive

Location per eventi privati

La nostra struttura è disponibile per eventi aziendali, team building, cerimonie e festeggiamenti. Siamo sempre aperti a nuove collaborazioni con:

- Catering e prodotti artigianali (panettoni, colombe, olio..)
- B&B e Relais per offrire un'accoglienza completa ai visitatori

La nostra mission? Avvicinare sempre più turisti al Monferrato, attraverso esperienze autentiche e coinvolgenti.



DEGUSTAZIONI

Un viaggio sensoriale tra i sapori e gli aromi dei nostri vini, guidati dalla passione e dalla tradizione del Monferrato, accompagnato da prelibatezze locali.



TOUR INFERNOT

Un tuffo nel cuore della nostra storia, esplorando le antiche cantine sotterranee che custodiscono il nostro vino come un tesoro segreto. Un'esperienza unica, da vivere tra mistero e tradizione.



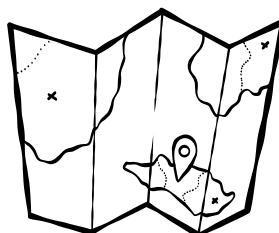
SESSIONI SPORTIVE

Momenti di benessere e dinamismo, con attività all'aria aperta come trekking, pilates e altre esperienze pensate per vivere il territorio in modo attivo e rigenerante.



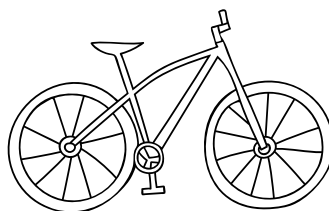
WINE BAR

Un angolo accogliente dove il vino diventa un'esperienza: una selezione esclusiva da sorseggiare lentamente, accompagnata da piccoli piaceri gastronomici.



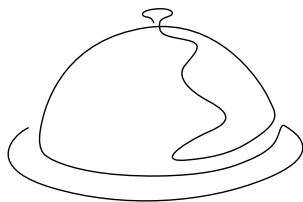
TEAM BUILDING

Attività immersive e coinvolgenti, dai workshop guidati, alla vendemmia, alle cooking class, per rafforzare legami e favorire il lavoro di squadra in un contesto genuino e autentico.



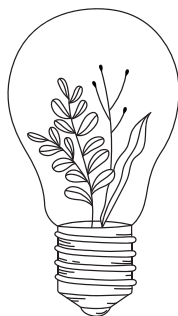
FESTEGGIAMENTI

Ogni occasione diventa speciale con i nostri rinfreschi e festeggiamenti, pensati per celebrare i momenti più importanti con un tocco di eleganza e semplicità.



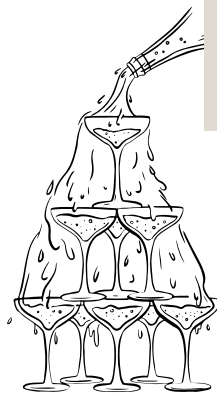
CARTE VINO

Carte dei vini con abbinamenti studiati su misura per il locale, per esaltare al meglio ogni sapore e ogni sorso curando ogni dettaglio e la parte grafica.



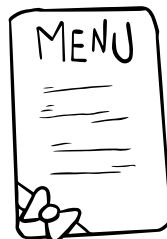
CATERING

Con ristoranti, botteghe e gastronomie organizziamo catering in loco. Pranzi conviviali, merende, rinfreschi informali, creiamo esperienze autentiche e indimenticabili per ogni occasione.



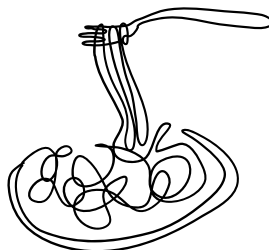
CENE CON PRODUTTORE

Un'esperienza culinaria presso i ristoranti con cui collaboriamo che unisce la passione per il vino alla magia della tavola: serate speciali all'insegna dell'abbinamento perfetto.



LABORATORI

Ogni laboratorio è un'opportunità per esplorare la propria creatività e portare a casa un'opera d'arte che racconta il nostro territorio. Un'esperienza che unisce manualità, passione e tradizione in un tocco personale e indimenticabile.



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

QUALITÀ

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

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 che danno vita a sinergie uniche.

AUTENTICITÀ

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

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

SQNPI, è la certificazione basata sui disciplinari regionali di produzione integrata che prevedono una drastica riduzione dei prodotti fitosanitari utilizzabili.

MARKETING

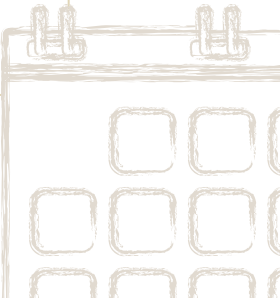
La comunicazione digitale e i social media sono uno strumento chiave e strategico per il progetto.

Per raccontare la nostra realtà in modo concreto, abbiamo raccolto alcuni numeri chiave che rappresentano la nostra crescita, la nostra produzione e la nostra comunità. Dai vigneti alle bottiglie, passando per la nostra presenza online, ecco una panoramica dei nostri risultati più significativi.*

staistiche
i nostri numeri



ETTARI VITATI	35
BOTTIGLIE PRODOTTE	~40.000
DENOMINAZIONI PRODOTTE	12
VISITE AL SITO	41.128
VISITATORI FISICI	~11.000
DEGUSTAZIONI MENSILI	380
EVENTI ORGANIZZATI	17
FOLLOWER TOTALI	27.203
CALICI SERVITI	11.037
TOUR INFENOT	5.902

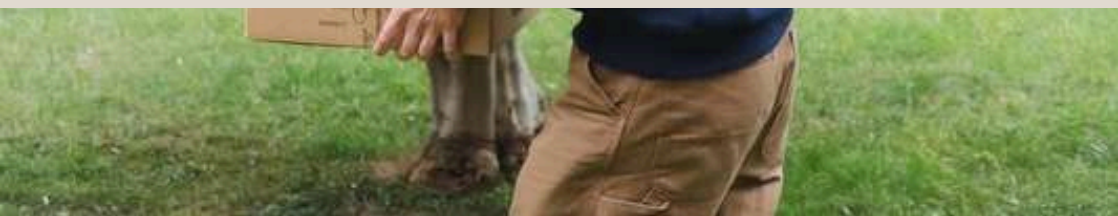


*Marzo 2024

*ANNO 2025



i nostri vini
tutte le etichette





GRIGNOLINO S. PIETRO

Linea Terroir

Nato da una singola vigna nel cuore del comune di Olivola, questo è il nostro primo passo verso una visione più profonda del terroir. Elegante e concentrato, dal tannino maturo e setoso, con note di spezie e frutta rossa succosa.



i DETTAGLI GENERALI

- Grignolino del Monferrato Casalese DOC - Vigna San Pietro
- Rosso rubino brillante
- Vol ~14%

📍 ZONA DI PRODUZIONE

- Vigna San Pietro - Olivola (AL)
- 290 s.m.l. che guarda Sud/Ovest
- Terreno con alta percentuale di calcare e buon equilibrio fra limo e argilla. Formazione di Cardona (c.ca 30 mln di anni fa)



DETTAGLI VITIVINICOLI

- Grignolino 100 %
- Età dell'impianto: 2015
- Sistema di allevamento: Guyot
- Produzione per ettaro: 60 ql
- Epoca di vendemmia: prima metà di settembre
- Metodo di raccolta: manuale, nelle prime ore del mattino



PROCESSO DI VINIFICAZIONE

- Fermentazione: alcolica e malolattica in acciaio
- Macerazione: 10 giorni a 26°C
- Maturazione: ~10 mesi in vasche di acciaio
- Riposo in bottiglia: ~14 mesi
- Imbottigliamento: luglio



DATI DI SERVIZIO

- Temperatura di servizio: 14-16°C
- 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.*
- Miglior picco evolutivo: 7 anni
- Formati disponibili: 750 ml, 1500 ml
- Tiratura: ~2.000 bottiglie / 50 magnum



MONFERRATO ROSSO

Linea Terroir

Monferrato Rosso è l'incontro di due anime opposte che si completano. Unisce la freschezza del Grignolino alla profondità del Cabernet Sauvignon. Il colore rubino trasparente racchiude profumi di spezie e note vegetali, mentre il sorso è equilibrato, avvolgente e persistente.



DETTAGLI GENERALI

- Monferrato DOC Rosso
- Rosso rubino intenso
- Vol ~15%

ZONA DI PRODUZIONE

- Vigna San Pietro - Olivola | Cella Monte (AL)
- 290 - 210 s.m.l. che guarda Sud/Ovest | Ovest
- Terreno con alta % di calcare e buon equilibrio fra limo e argilla. | Alta concentrazione di ferro e argilla rossa. Buona capacità idrica.

DETTAGLI VITIVINICOLI

- Grignolino 50 % e Cabernet Sauvignon 50%
- Età dell'impianto: 2015 | 2004
- Sistema di allevamento: Guyot
- Produzione per ettaro: 60 q/l
- Epoca di vendemmia: inizio ottobre
- Metodo di raccolta: manuale, nelle prime ore del mattino

PROCESSO DI VINIFICAZIONE

- Fermentazione: alcolica e malolattica in acciaio
- Macerazione: 12 giorni a 26°C
- Maturazione: ~16 mesi in tonneau di rovere francese
- Riposo in bottiglia: ~16 mesi
- Imbottigliamento: luglio

DATI DI SERVIZIO

- Temperatura di servizio: 14-16°C
- 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*
- Miglior picco evolutivo: 10 anni
- Formati disponibili: 750 ml, 1500 ml
- Tiratura: ~1.900 bottiglie / 50 magnum



SOLITARIO

Solista incanta con la sua leggerezza e freschezza, vestito di un rosso rubino chiaro e trasparente. Al naso emergono delicate note di ciliegia e fragola appena raccolte, mentre il suo inconfondibile tannino regala carattere e personalità.



DETTAGLI GENERALI

- Grignolino del Monferrato Casalese DOC
- Rosso rubino brillante
- Vol ~13%

ZONA DI PRODUZIONE

- Una combinazione di diversi vigneti
- 290 m s.l.m. che guarda Sud/Ovest
- Terreno con alta percentuale di calcare e buon equilibrio fra limo e argilla

DETTAGLI VITIVINICOLI

- Grignolino 100 %
- Età dell'impianto: 2015
- Sistema di allevamento: Guyot
- Produzione per ettaro: 70 q/l
- Epoca di vendemmia: prima metà di settembre
- Metodo di raccolta: manuale

PROCESSO DI VINIFICAZIONE

- Fermentazione: alcolica e malolattica in acciaio
- Macerazione: a 24°C per 4 giorni
- Maturazione: ~6 mesi in vasche di acciaio
- Riposo in bottiglia: ~1 mese
- Imbottigliamento: marzo

DATI DI SERVIZIO

- Temperatura di servizio: 14-16°C o fresco a 10/12°C
- Abbinamento: *nelle stagioni più fredde si abbina perfettamente alla tradizionale bagna cauda. Mentre nelle giornate più calde non esitate a sorseggiarlo fresco con delle crudité di pesce.*
- Miglior picco evolutivo: 2 anni
- Formati disponibili: 750 ml, 1500 ml
- Tiratura: ~4.000 bottiglie / 50 magnum



ROVERÒ

La ciliegia e l'amarena emergono con finezza, mentre l'acidità, tradizionale in questo varietale, viene sapientemente ammorbidita dal legno. Perfetto per chi cerca un'esperienza gustativa intensa ma armoniosa.



DETTAGLI GENERALI

- Barbera del Monferrato Superiore DOCG
- Profondo rosso porpora
- Vol ~15,5%

ZONA DI PRODUZIONE

- Olivola (AL)
- 240 m s.l.m. che guarda Sud
- Terreno ad alta percentuale di calcare con buon equilibrio tra limo e argilla

DETTAGLI VITIVINICOLI

- Barbera 100 %
- Età dell'impianto: 2003
- Sistema di allevamento: Guyot
- Produzione per ettaro: 60 q/l
- Epoca di vendemmia: fine settembre / inizio ottobre
- Metodo di raccolta: manuale

PROCESSO DI VINIFICAZIONE

- Fermentazione: alcolica e malolattica in acciaio
- Macerazione: a 26°C per 10 giorni
- Maturazione: ~15 mesi in botte grande di rovere francese
- Riposo in bottiglia: ~5 mesi
- Imbottigliamento: luglio

DATI DI SERVIZIO

- Temperatura di servizio: 16-18°C
- Abbinamento: *per accompagnare un risotto con salsiccia durante una cena romantica o da sorseggiare in una fredda notte d'inverno davanti al camino.*
- Miglior picco evolutivo: 10 anni
- Formati disponibili: 750 ml, 1500 ml
- Tiratura: ~5.000 bottiglie / 100 magnum



CARISA

Carisa è un vino che racconta la nostra terra, una Barbera che conserva la semplicità e la ricchezza del Monferrato. I profumi di ciliegia matura e mora si intrecciano con l'acidità tipica della varietà e un leggero tannino che si ammorbidisce nel tempo.

DETTAGLI GENERALI

- Barbera del Monferrato DOC
- Rosso porpora
- Vol ~14,5%

ZONA DI PRODUZIONE

- Vigneto Carisa, Cella Monte (AL)
- 240 m s.l.m. che guarda Sud/Ovest
- Terreno argilloso con buona presenza di sabbia. Colore rossastro per concentrazione di ferro

DETTAGLI VITIVINICOLI

- Barbera 100 %
- Età dell'impianto: 2003
- Sistema di allevamento: Guyot
- Produzione per ettaro: 80 ql
- Epoca di vendemmia: metà settembre
- Metodo di raccolta: manuale

PROCESSO DI VINIFICAZIONE

- Fermentazione: alcolica e malolattica in acciaio
- Macerazione: a 25-28°C per 9 giorni
- Maturazione: ~7 mesi in vasche di acciaio
- Riposo in bottiglia: ~4 mesi
- Imbottigliamento: luglio

DATI DI SERVIZIO

- Temperatura di servizio: 14-16°C
- Abbinamento: *perfetto per la grigliata di Pasqua con gli amici per bilanciare l'untuosità dell'agnello grazie alla sua caratteristica principale: l'acidità.*
- Miglior picco evolutivo: 3 anni
- Formati disponibili: 750 ml, 1500 ml
- Tiratura: ~6.000 bottiglie / 100 magnum





BARBERA D'ASTI

Profumi di ciliegia, bacche scure e leggere note balsamiche si intrecciano in un vino sincero e avvolgente. La Barbera d'Asti si distingue per la sua freschezza, il buon corpo e l'equilibrio tra acidità e morbidezza, rendendola perfetta per le serate tra amici.

solo per Ho.re.ca

DETTAGLI GENERALI

- Barbera d'Asti DOCG
- Rosso porpora
- Vol ~14%

ZONA DI PRODUZIONE

- San Giorgio Monferrato (AL)
- 240 m s.l.m. che guarda Sud/Ovest
- Terreno argilloso, buona capacità di ritenzione idrica e alta presenza calcarea

DETTAGLI VITIVINICOLI

- Barbera 100 %
- Età dell'impianto: 2003
- Sistema di allevamento: Guyot
- Produzione per ettaro: 80 ql
- Epoca di vendemmia: metà settembre
- Metodo di raccolta: manuale

PROCESSO DI VINIFICAZIONE

- Fermentazione: alcolica e malolattica in acciaio
- Macerazione: a 25-28°C per 9 giorni
- Maturazione: ~6 mesi in vasche di acciaio
- Riposo in bottiglia: ~4 mesi
- Imbottigliamento: marzo

DATI DI SERVIZIO

- Temperatura di servizio: 14-16°C
- Abbinamento: morbida e avvolgente, è quello che stavi cercando per accompagnare antipasti della tradizione, primi saporiti o ricette a base di carne.
- Miglior picco evolutivo: 3 anni
- Formati disponibili: 750 ml
- Tiratura: ~3.000 bottiglie





OMBRA

Ombra è come un sorso di freschezza sotto il sole cocente. Al naso, le note di fragolina e pesca evocano i frutti estivi, mentre il gusto semplice e leggero, con una gradazione bassa lo rende il compagno ideale per le calde giornate estive.

DETTAGLI GENERALI

- Monferrato DOC Chiaretto
- Rosa soffice
- Vol ~11,5%

ZONA DI PRODUZIONE

- Cella Monte (AL)
- 230 m s.l.m. che guarda Ovest
- Terreno argilloso, con venature sabbiose e ricco di fossili



DETTAGLI VITIVINICOLI

- Bonarda 100 %
- Età dell'impianto: 2004
- Sistema di allevamento: Guyot
- Produzione per ettaro: 80 ql
- Epoca di vendemmia: prima metà di settembre
- Metodo di raccolta: manuale



PROCESSO DI VINIFICAZIONE

- Fermentazione: alcolica in acciaio a 16°C per 12 giorni
- Pressatura soffice a grappolo intero (senza macerazione)
- Maturazione: 6 mesi in vasche di acciaio, batonnage
- Riposo in bottiglia: ~1 mese
- Imbottigliamento: marzo



DATI DI SERVIZIO

- Temperatura di servizio: 8-10°C
- Abbinamento: *esalta la sua con crudité di pesce, sushi o un risotto ai gamberi crudi. La sua freschezza si sposa armoniosamente anche con un tagliere di salumi*
- Miglior picco evolutivo: ~1 anno
- Formati disponibili: 750 ml
- Tiratura: ~2.500 bottiglie





DEDALO

Dedalo, con il suo colore dorato e brillante, sprigiona note di mela verde e pera. Avvolgente al palato, con una piacevole persistenza minerale e sapida e un elegante finale ammandorlato tipico dell'Arneis.



DETTAGLI GENERALI

- Monferrato DOC Bianco
- Giallo paglierino
- Vol ~13%

ZONA DI PRODUZIONE

- Cella Monte (AL)
- 240 m s.l.m. che guarda Sud/Est
- Terreno argilloso con buona capacità di ritenzione idrica

DETTAGLI VITIVINICOLI

- Arneis 100 %
- Età dell'impianto: 2013
- Sistema di allevamento: Guyot
- Produzione per ettaro: 65 q/l
- Epoca di vendemmia: metà settembre
- Metodo di raccolta: manuale

PROCESSO DI VINIFICAZIONE

- Fermentazione: alcolica in acciaio a 16,5°C per 12 giorni
- Pressatura soffice
- Maturazione: 6 mesi in vasche di acciaio, batonnage
- Riposo in bottiglia: ~1 mese
- Imbottigliamento: marzo

DATI DI SERVIZIO

- Temperatura di servizio: 8-10°C
- Abbinamento: *da provare con la tipica battuta di Fassona piemontese, o con un'orata al forno, a due passi dal mare*
- Miglior picco evolutivo: 2 anni
- Formati disponibili: 750 ml
- Tiratura: ~4.000 bottiglie



AUSTIN

Il suo colore riflette i delicati profumi floreali che lo caratterizzano. Al naso emergono note di lievito e crosta di pane. Fresco ed elegante al palato, offre un'acidità ben bilanciata che ne esalta la struttura. La bollicina è fine, persistente e piacevolmente cremosa.



DETTAGLI GENERALI

- Spumante Brut Metodo Classico Rosato
- Rosa ramato
- Vol ~12%

ZONA DI PRODUZIONE

- Rosignano Monferrato (AL)
- 260 m s.l.m. che guarda Ovest
- Terreno ricco di calcare da roccia arenaria e sedimenti fossili

DETTAGLI VITIVINICOLI

- Pinot Nero 100 %
- Età dell'impianto: 2004
- Sistema di allevamento: Guyot
- Produzione per ettaro: 60 ql
- Epoca di vendemmia: agosto
- Metodo di raccolta: manuale in cassette

PROCESSO DI VINIFICAZIONE

- Fermentazione: la 1° per creare il vino base, la 2° in bottiglia con lieviti selezionati.
- Sur lies: ~20/27 mesi
- Sboccatura: dipende dalle annate

DATI DI SERVIZIO

- Temperatura di servizio: 6-8°C
- Abbinamento: ostriche e foie gras sono entrambi accostamenti eleganti, ma per un abbinamento più semplice provalo con patatine o pollo fritto
- Miglior picco evolutivo: 7 anni
- Formati disponibili: 750 ml, 1500 ml
- Tiratura: ~3.700 bottiglie / 300 magnum



MARIULIN

Mariulin cattura l'essenza della freschezza e della vivacità. Al naso, le note floreali e fruttate si intrecciano in un bouquet fresco e fragrante. Il nome "Mariulin" ci riporta alla figura di nostro nonno, una persona frizzante ed energica, il cui spirito sembra vivere in ogni sorso.

DETTAGLI GENERALI

- Piemonte DOC Chardonnay
- Spumante Brut Metodo Martinotti
- Giallo tenue
- Vol ~12,5%

ZONA DI PRODUZIONE

- Cella Monte (AL)
- 240 m s.l.m. che guarda Est | Sud/Ovest
- Una combinazione di diversi vigneti con terreno di arenaria bianca

DETTAGLI VITIVINICOLI

- Chardonnay 100 %
- Età dell'impianto: 2009
- Sistema di allevamento: Guyot
- Produzione per ettaro: 80 q/l
- Epoca di vendemmia: agosto
- Metodo di raccolta: manuale

PROCESSO DI VINIFICAZIONE

- Fermentazione: la 1° per creare il vino base, la 2° in autoclave sulla base di lieviti selezionati a 16°C
- Permanenza sui lieviti per almeno 6 mesi per permettere alla bollicina di diventare più elegante e persistente
- Imbottigliamento: aprile

DATI DI SERVIZIO

- Temperatura di servizio: 6-8°C
- Abbinamento: *ideale per un aperitivo a bordo piscina. Oppure, per la nostra colazione da campioni preferita: pane fresco, salame e un bicchiere di Mariulin*
- Miglior picco evolutivo: 1 anno
- Formati disponibili: 750 ml
- Tiratura: ~6.000 bottiglie





Ispirato alla versatilità del giullare, Èl Fol rompe le regole con produzioni uniche e limitate. ad ogni vendemmia. Questa versione celebra l'anima del Monferrato, valorizzando il Grignolino come vino di lunga evoluzione.

produzione limitata

DETTAGLI GENERALI

- Grignolino del Monferrato Casalese DOC Riserva
- Rosso rubino con riflessi granata
- Vol 15,5%

ZONA DI PRODUZIONE

- Olivola (AL)
- 290 m s.l.m. che guarda Sud/Ovest
- Terreno ad alta percentuale di calcare con buon equilibrio tra limo e argilla; formazione di Cardona (c.ca 30 mln di anni fa)



DETTAGLI VITIVINICOLI

- Grignolino 100 %
- Età dell'impianto: 2000
- Sistema di allevamento: Guyot
- Produzione per ettaro: 50 qł
- Epoca di vendemmia: 11 ottobre 2021
- Metodo di raccolta: manuale, nelle prime ore del mattino



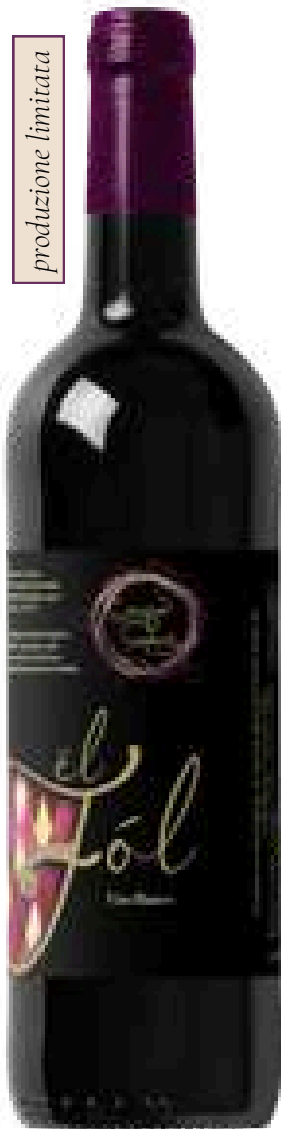
PROCESSO DI VINIFICAZIONE

- Fermentazione: alcolica e malolattica in acciaio
- Macerazione: 14 giorni a 26-27°C
- Maturazione: 27 mesi in botte di rovere francese
- Riposo in bottiglia: 9 mesi
- Imbottigliamento: 4 luglio 2024



DATI DI SERVIZIO

- Temperatura di servizio: 14-16°C
- Abbinamento: *compagno ideale per i grandi classici della tavola come un brasato che si scioglie in bocca o una succulenta costata.*
- Miglior picco evolutivo: 15 anni
- Formati disponibili: 750 ml, 1500 ml, 3000 ml
- Tiratura: 1.450 bottiglie / 51 magnum / 9 jeroboam





IL PASSO

Il Passo è un vino che racconta la nostra ricerca e il nostro coraggio nell'andare oltre i confini del tradizionale. Nasce da una piccola particella di uve Traminer. Sprigiona calde note di albicocca, miele e zafferano, con una dolcezza armoniosa e mai stucchevole.

DETTAGLI GENERALI

- Vino bianco da uve appassite
- Giallo ambrato
- Vol ~16%

ZONA DI PRODUZIONE

- Ozzano Monferrato (AL)
- 240 m s.l.m. che guarda Nord
- Terreno calcareo, con venature argillose

DETTAGLI VITIVINICOLI

- Traminer 100 %
- Età dell'impianto: 2000
- Sistema di allevamento: Guyot
- Produzione per ettaro: 55 q/l
- Epoca di vendemmia: metà settembre/ottobre
- Metodo di raccolta: manuale

PROCESSO DI VINIFICAZIONE

- Appassimento: in vigna con tagli del capofrutto per 25 giorni
- Fermentazione: a 21°C per 15 giorni
- Macerazione: in fase di pressatura soffice per 12 ore
- Maturazione: ~19 mesi in tonneau di acacia
- Riposo in bottiglia: ~7 mesi
- Imbottigliamento: luglio

DATI DI SERVIZIO

- Temperatura di servizio: 14-16°C
- 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*
- Miglior picco evolutivo: 7 anni
- Formati disponibili: 375 ml
- Tiratura: ~2.600 bottiglie







contatti



www.cinquequinti.com

CINQUE QUINTI

Società Agricola Fratelli Arditi Società Semplice

Via Dante Barbano 46

15034 - Cella Monte (AL)

Piemonte

Italia

P.IVA 02292720063

PEC fratelli.arditi@pec.coldiretti.it

TELEFONO +39 376 269 53 88

EMAIL commerciale@cinquequinti.com