



CINQUEANNI (2014-2019) VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. BRUT

Al suo primissimo assaggio il Cinqueanni da prova di un eccezionale carattere e di grande finezza. Il perlage brioso incalza nel bicchiere, dove le bollicine si rincorrono come in una danza e creano una sottile corona di spuma. Il predominante bouquet fruttato di pesca bianca è accompagnato da sentori floreali di acacia dolce e note delicatissime di fiori di magnolia. In bocca è asciutto, fresco ed invita da subito al secondo e terzo sorso. Mandorla dolce e una leggera nota di cedro si dispiegano nelle sensazioni retronasali.

Vitigno: Glera (min. 85%) e altre varietà di uve bianche del territorio (max. 15%).
Collocazione geografica: colline di Valdobbiadene – Conegliano.

Periodo di vendemmia: settembre 2014.

Vinificazione: accolto in autoclave per la presa di spuma nella primavera del 2015.
A riposo sui lieviti fino all’imbottigliamento nel marzo del 2019.

Pressione in bottiglia: 5,5 atm.

Residuo zuccherino: 2 g/l ca.

Alcool: 11,5%.

Temperatura di servizio: 5-7°C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Formati disponibili: 0,75 L - 1,5 L.

With its very first tasting Cinqueanni proves to have exceptional character and great finesse. The lively perlage rises with vigour in the glass with the bubbles chasing each other as if in a dance before crowning the surface in a thin foam. The predominant fruity bouquet of white peach is accompanied by floral notes of sweet acacia and a very delicate hint of magnolia flowers. In the mouth it is dry, fresh and inviting with the first sip leading quickly to several more. Sweet almond and a slight hint of cedar come through on the finish.

Variety: Glera (min. 85%) and other local white grape varieties (max. 15%)

Location: hills of Valdobbiadene – Conegliano.

Harvest: September 2014.

Vinification: After first fermentation the basic wine was put into large steal tanks in spring 2015. After a slow and steady second fermentation it was kept on its lees until bottling in March 2019.

Bottle pressure: 5.5 atm.

Sugar residue: 2 g/l approx.

Alcohol: 11.5%.

Serving temperature: 5-7°C.

Open immediately before serving.

Available sizes: 0.75 L - 1.5 L.

