



ACQUISTATO IL .....

Magnum "Quintus" Vino Rosso

## Un rosso sontuoso



Un discorso iniziato quasi per scherzo, quello di mettere in bottiglia l'Italia del vino, diventa con il Grande Alberone Quintus Magnum un'ode al territorio. Provinco, o per meglio dire il team di esperti Wine Makers che da anni porta avanti la propria idea di buon vino, riesce ancora una volta a stupire per la rotondità di questo rosso impetuoso e al tempo stesso rilassante. Un rosso dal colore profondo, cupo, oscuro; in quella rossa tenebra sensuale custodisce un bouquet che mostra una notevole ampiezza d'ispirazioni e territori. All'assaggio la maschera cede il passo all'emozione, che nel Grande Alberone Quintus Magnum è un valzer di cioccolato, tabacco e fragola. Austero e mutevole, è perfetto con secondi importanti. Un vino da vivere, più che da sorseggiare: un'emozione travolgente, non una semplice bottiglia!

Provinco conosce il vino italiano a fondo, e da circa quarant'anni esplora territori alla ricerca di piccole chicche da mettere in bottiglia. Enologi esperti e curiosi certificano una vinificazione rispettosa di territorio e tradizione, al passo con i tempi e pronta a stupire per soluzioni non scontate e risultati sempre espressivi. Come nel caso della linea Grande Alberone, Provinco scrive un atto d'amore nei confronti del vino italiano, e lo celebra con rossi che lasciano il segno.

### La Vigna

**Terreno** Medio impasto-argilloso

**Esposizione** Est, Sud-est

**Allevamento** Cordone speronato e guyot

**Densità imp.** 4500

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Italia

**Uve** Primitivo, Teroldego, Merlot, Cabernet

**Gradazione** 14.5%

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** 2-3 anni

**Abbinamento** Perfetto con stufati, arrosti, cacciagione e formaggi stagionati

**Vinificazione** Dopo la raccolta manuale, le uve vengono diraspatte e fatte macerare consentendo l'estrazione di un colore rosso intenso e di aromi fruttati, oltre a composti tannici che conferiscono corpo e pienezza. La fermentazione avviene a temperatura controllata in vasche di acciaio inox. Segue, poi, un affinamento in botti di rovere per alcuni mesi prima di essere imbottigliato.

**Sensazioni** Presenta un colore rosso intenso. Corposo e morbido allo stesso tempo, con nuance cioccolato, fragola etabacco per trasformare ogni sorso in un'esperienza sensoriale.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese