



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 sorvegliare: 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.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Medio impasto-argilloso
<b>Esposizione</b>	Est, Sud-est
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato e guyot
<b>Densità imp.</b>	4500
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Italia
<b>Uve</b>	Primitivo, Teroldego, Merlot, Cabernet
<b>Gradazione</b>	14.5%
<b>Temp. Servizio</b>	18 gradi
<b>Quando Berlo</b>	2-3 anni
<b>Abbinamento</b>	Perfetto con stufati, arrostiti, cacciagione e formaggi stagionati
<b>Vinificazione</b>	Dopo la raccolta manuale, le uve vengono diraspate 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.
<b>Sensazioni</b>	Presenta un colore rosso intenso. Corposo e morbido allo stesso tempo, con nuance cioccolato, fragola e tabacco 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

customer.service@svinando.com - 011-19467821