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	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 diraspate e fatte macerare consentendo l'estrazione di un colore rosso intenso e di aromi frutattati, 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.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821