

artebacco



Doris & Guido Lengen
Lättendörfli 25
CH-8114 Dänikon
+41 (44) 845 22 22

www.artebacco.ch



MONFERRATO ROSSO DOC „CINQUEFILE“

Der Cinquefile ist eine Assemblage aus **60% Barbera** und **40% Cabernet Sauvignon**, die Tradition und Innovation vereinigt. Die hervorragende Qualität dieses Weines ist das Resultat der Faktoren Gebiet, Weinreben, Reifung im Eichenfass und der traditionellen Philosophie des Winzers.

Fünf (**cinque**) lange Reihen (**file/filari**) der Barbera-Reben gaben dem Wein seinen Namen.

„**Cinquefile**“ ist ein Wein mit langer Haltbarkeit, kann aber dank seiner harmonischen Eleganz auch schon jung getrunken werden.

Charakter: Von rubinroter Farbe ins violette gehend
Brillantes Bouquet nach roten Kirschen und Amarena-Kirschen, gefolgt von dezentem Vanille und Cacao, kombiniert mit würzigen Röstaromen.
Im Gaumen voll und abgerundet mit samtigen Gerbstoffen. Im Abgang zeigt sich die ganze Kraft dieser Cuvée.

Traubensorte: 60 % Barbera und 40 % Cabernet Sauvignon

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Alter der Reben: Barbera → Pflanzjahr 1933
Cabernet Sauvignon → Pflanzjahr 1992

Fermentierung: Maischengärung für 10 Tage bei kontrollierter Temperatur.

Vinifikation: 18 Monate im Eichenfass und 6 Monate in der Flasche

Haltbarkeit: Bei korrekter Lagerung (konstante Temperatur von 12-14 Grad) mehr als 12 Jahre

Passt zu: Dank seinem vollen Körper passt er gut zu Vorspeisen (primi piatti), aber auch zu rotem Fleisch und Wildspezialitäten