



## EQUIPE5 *Riserva dei Cinque* Timeless Icon

Una lunga attesa che ci ha ricordato l'inestimabile valore del tempo. Più di 120 mesi nella penombra silenziosa delle nostre cantine, immersa nella magia di un mondo sotterraneo in cui il sole non sorge né tramonta mai, in un tempo senza tempo che fluisce incurante della frenesia dell'uomo e dell'avvicinarsi delle stagioni. Per 10 lunghi anni questa grande Riserva ha riposato sui propri lieviti, a temperatura e umidità costanti, protetta dalla roccia e dalla terra soprastante, aspettando che arrivasse il momento giusto.



### UVE

Pinot Nero (80%) e Chardonnay (20%), provenienti da vigneti selezionati nella zona dei Monti Lessini, tra i 400 e i 600 metri sul livello del mare.



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

I grappoli sono pressati in maniera soffice e solo la parte di prima spremitura, il mosto-fiore, viene destinato alla produzione del vino base. Dopo un primo affinamento in acciaio, arriva il momento della cuvée definitiva sapientemente creata dai nostri enologi, si procede quindi all'imbottigliamento e alla rifermentazione secondo il metodo classico tradizionale. Perfeziona l'opera il lungo affinamento a contatto con i lieviti per almeno 120 mesi.



### COLORE

Dorato intenso e brillante con un perlage fine e persistente.



### PROFUMO

Ampio e suadente di pasticceria e frutta matura, con note di canditi e nocciola.



### SAPORE

Sorso ricco, avvolgente, morbido e cremoso che si protende in un lungo, raffinato finale.



### ALCOOL

12,5%



### FORMATI

formato 750 ml  
formato 1500 ml



### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6- 8°C

