



CINQUESEGGNI

ART WINERY BOUTIQUE



Il Segno



Il vino è sempre stato ritratto solo nel suo essere ingerito, quindi nell'atto di giudicarlo tramite il gusto.

Per CinqueSegni il vino è inteso come qualcosa di più, non solo un liquido che stimola gusto ed olfatto, ma **un insieme di elementi che coinvolgono ed esaltano tutti gli altri sensi.**


[SCARICA LA GALLERY](#)



La terra, intesa come materia, è uno degli elementi fonte di ispirazione da cui nasce sia l'uva che la ceramica, che caratterizza il **design innovativo** dell'azienda.

Fin dalle sue origini, l'essere umano è costantemente attratto dalla bellezza estetica e trae godimento dalla **ricerca del dettaglio** che stimola i nostri sensi.





Il Segno è un prodotto concepito per appagare le esigenze ancestrali del genere umano: stimolare tutti i sensi attraverso un vino di qualità e la cura per il dettaglio estetico.



Il Segno è un blend di **cinque uve del sud Italia** (Primitivo Manduria, Aglianico del Vulture, Nerello Mascalese, Nero d'avola and Sangiovese) che nasce da vigneti selezionati da levante a ponente.





È un vino **unico nel mondo**, per la sua incredibile esperienza sensoriale e per il **design innovativo** caratterizzato da un'etichetta in ceramica ultrasottile brevettata e da un prezioso braccialeto placcato oro entrambi frutto dell'artigianato "made in Italy".





CLASSIFICAZIONE:	Vino Rosso - Rosso tavola
AREA DI PRODUZIONE:	Sangiovese, Primitivo, Aglianico del Vulture, Nero d'Avola, Nerello Mascalese
VINIFICAZIONE:	Pressatura soffice, macerazione e fermentazione per 25 giorni. Fermentazione malolattica in barriques, seguita da 13 mesi di maturazione.
CARATTERISTICHE:	Rosso granato intenso e persistente con note di more, prugne e lamponi; ha un meraviglioso sentore speziato e delicato di vaniglia e di tabacco e mostra una grande complessità di sentori. Si rivela corposo, profondo, rotondo, armonico e persistente con un finale sentore di liquirizia. Grande struttura, buon equilibrio tra alcool e freschezza, tannini vellutati. Un abbinamento perfetto per piatti di pasta ricchi e cremosi, selvaggina arrosto o con chorizo o altro tipo di salsiccia alla griglia.

VITIGNO:	Primitivo, Aglianico del Vulture, Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Sangiovese
TEMPERATURA:	16°-18°C
ALCOHOL:	14,5% Vol
BOTTIGLIA:	ml 750

Premi e riconoscimenti



LUCA MARONI
MIGLIOR VINO 98PT



GOLD MEDAL
MUNDUS VINI 2020



GOLD MEDAL
BERLINER WINE AWARD 2020



GOLD MEDAL CONCOURS
INTERNATIONAL DE LYON



ROSSO AWARD
THE WINE HUNTER 2020



SILVER MEDAL
DECANTER WORLD WINE AWARDS



reddot award
2020 winner



guarda

il

video





cinquesegni.it