

## 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'avvicendarsi 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 nocciole.



## SAPORE

Sorsò 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



4★  
BIBENDA 2021  
FONDAZIONE  
ITALIANA  
SOMMELIER



## EQUIPE5

### Riserva dei Cinque

Timeless Icon

A long wait that reminds us of the priceless value of time.

More than 120 months have passed, in fact, in the silent shadows of our cellars, immersed in the magic atmosphere of a subterranean world in which the sun neither rises nor sets, a time out of time that flows unmindful of the frantic activities of man and the alternation of the seasons.

For ten long years, this great Riserva has rested sur lie, on its own fine lees, at an unchanging temperature and humidity, protected by the surrounding rock and the earth above, waiting for just the right moment.



#### GRAPES

The Pinot Noir (80%) and Chardonnay (20%) grapes are quality-selected from our best-performing vineyards in the Monti Lessini area, at elevations of 400-600 metres.



#### VINIFICATION AND MATURATION

The clusters are pressed whole very gently, and only the first fraction of the juice, the free-run must, is dedicated to making the base wines. After an initial maturation in steel comes the definitive moment: our winemakers, using the sum of their skills and expertise, assemble the final cuvée, which is then bottled. The wine then undergoes a secondary fermentation in the bottle, the heart of the classic method, where it rests sur lie for a minimum of 120 months.



#### APPEARANCE

An intense, shimmering gold is beautifully complemented by its slender, long-linging bead.



#### BOUQUET

A generous bouquet offers inviting impressions of fruit-filled pastries, dried fruit, and hazelnut.



#### PALATE

It is rich and luscious on the palate, with a soft, creamy progression that finds its fitting conclusion in a refined, near-endless finish.



#### ALCOHOL

12,5%



#### SIZE

size 750 ml  
size 1500 ml



#### ENJOY AT

6- 8°C



★★★★★

BIBENDA 2021  
FONDAZIONE  
ITALIANA  
SOMMELIER

