



# CINQUANTA | 50

ALPI RETICHE IGT

wine_info	
blend	100% Nebbiolo
grapes drying time	50% 3 months
winemaking	grapes hand picked, hand sorted
barrel ageing	60 months in chestnut casks
shelf-life	15 years
bottle size	75 cl
serving temp.	18° C

  

technical_details		vinyard_info	
alcohol % vol.	~14.0	vine training system	guyot
dry extract g/l	~30	average age of vines	~60
total acidity g/l	~5.3	average altitude m	550
total sugar g/l	<1	vine density per Ha	4500
must-to-fruit ratio %	70	grape yield kg/Ha	8000
production btl/s	~20000	soil	sandy, silty

Data may vary depending on the vintage.

IT

Il Cinquanta | 50 nasce dalla vinificazione separata di uve pigiate fresche e di altre messe in appassimento, nel tentativo di esprimere nella maniera più autentica e articolata possibile il Nebbiolo valtellinese. Mai come ora tradizione e modernità si fondono in un binomio imprescindibile, coniugando l'immediatezza e la freschezza delle uve pigiate ad ottobre con la morbidezza di quelle tradizionalmente sottoposte ad appassimento, come già accade per la produzione dello Sforzato.

Il profilo olfattivo, ben articolato e comunicativo fin dal primo momento, elargisce piccoli frutti rossi e ciliegia. Trova conferma al palato, dove il vino si stende bene, setoso e bilanciato fino alla fine, esprimendo grande coesione ed equilibrio fra nota alcolica, freschezza e tannino maturo.

Un vino territoriale, che anche nel packaging - caratterizzato da un'esclusiva etichetta in pietra unica nel suo genere - mira a riproporre la peculiarità del terroir di provenienza.

Riconosciamo in questo vino una maturità ben espressa, compiuta, che lo rende il compagno ideale per primi corposi, pietanze di carni rosse, bolliti, brasati, selvaggina e formaggi a pasta dura stagionati.

DE

Der Cinquanta | 50 entsteht aus der getrennten Weinbereitung von frisch gekelterten und getrockneten Trauben. Ein Versuch, den Veltliner Nebbiolo in ehrlicher und zugleich facettenreicher Form auszudrücken. Wie nie zuvor verschmelzen dabei Tradition und Moderne. Die Direktheit und dynamische Frische der im Oktober gepressten Trauben verbinden sich mit der Wärme der nach traditioneller Art getrockneten Trauben -wie bei der Herstellung des Sforzato.

Zu Beginn tauchen gut strukturierte und ausdrucksvolle Geruchsempfindungen auf, charakterisiert durch Beerenfrüchte und Kirschnoten, die sich im Gaumen bestätigen. Samtig und ausgewogen bis ins Finale, wo Alkohol, Frische und reife Tannine mit Kohärenz und Harmonie zusammenwirken.

In den Bergen wird nicht nur die Luft dünner, auch die Anbauflächen verringern sich und werden besonders wertvoll. Die uralten Trockenmauern sind ein Denkmal menschlichen Fleisses und lobenswerter Bemühungen der Weinbauern, den heroischen Protagonisten, die mit Leidenschaft und Beharrlichkeit eine gesamte Landschaft ins Glas bringen, nicht nur das Erbgut der Rebberge, sondern auch die Geschichte, Tradition und Kultur. Ein Terroir-Wein, der auch im Packaging -eine einzigartige, exklusive Steinetikette -die Besonderheit seines Herkunftsgebiets widerspiegelt.

Mit seiner ausgeprägten Reife ist er ein idealer Begleiter von kräftigen warmen Vorspeisen, Gerichten aus rotem Fleisch, Suppenfleisch, Schmorbraten, Wild und würzigem Hartkäse.

EN

The Cinquanta | 50 is the result of the separate vinification of fresh-pressed and dried grapes in the attempt to express the Valtellina Nebbiolo in the most authentic and multifarious way. Now, more than ever, tradition and modernity blend in an essential duo, combining the immediacy and freshness from grapes pressed in October with the softness of those traditionally laid to dry, as in the Sforzato production. The olfactory range, well-articulated and communicative since the first moment, reveals little red fruits and cherry. It is confirmed on the palate where the wine spreads in a silky and balanced way, with a perfect cohesion and equilibrium of alcoholic note, freshness and mature tannins.

A proud local wine that even with its packaging - enhanced by an exclusive stone label, unique of its kind - aims to display the features of its native terroir.

There is a notable and full maturity in this wine, making it the perfect companion for full bodied first courses, red meat recipes, boiled meat, braised meat, game and mature hard cheese.