



EQUIPE5



UVE

Chardonnay 80%, Pinot nero 20%



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve intere, tutte provenienti dal medesimo anno di vendemmia, vengono pressate in maniera soffice e viene utilizzata solo la parte di prima spremitura, il mosto-fiore. Dopo la prima fermentazione e l'aggiunta del liqueur de tirage si procede all'imbottigliamento in caratteristiche bottiglie champagnote di colore verde scuro (tiraggio).

Le bottiglie di Equipe5, sistemate orizzontalmente nelle cantine sotterranee di Rocca Sveva, iniziano una lenta rifermentazione. L'affinamento in bottiglia è sempre di oltre 36 mesi e il remuage avviene manualmente, secondo il metodo tradizionale. Dopo la sboccatura si procede al dosaggio del liqueur d'expedition: ora Equipe5 è pronto per essere assaporato.



COLORE

Giallo paglierino brillante, con perlage fine e persistente.



PROFUMO

Deliziose sensazioni di brioches con una delicata nuance fresca e fruttata.



SAPORE

Il sorso morbido, cremoso e fragrante.



ALCOOL

12%



FORMATI

750 ml
Magnum - 1500 ml
Jeroboam - 3000 ml
Mathusalem - 6000 ml
Salmanazar - 9000 ml



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C



PREMI E RICONOSCIMENTI:



BIBENDA 2023
FONDAZIONE
ITALIANA
SOMMELIER



94 PT
I MIGLIORI VINI
ITALIANI 2023
LUCA MARONI

VINETIA.it

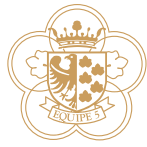
VINETIA.IT
2023

vita e
LA GUIDA VINI

VITAE
LA GUIDA VINI
2022

I VINI DI
VERONELLI
2022

93 PT
I VINI DI
VERONELLI
2022



EQUIPE5



GRAPES

80% Chardonnay, 20% Pinot Noir.



VINIFICATION AND MATURATION

The whole clusters, all from the same vintage year, are pressed very gently, and only the "free-run" must is utilised. When the initial fermentation is complete, a liqueur e tirage is added, and the wine is bottled in the classic dark-green champagne-style bottles. For the tirage, the bottles of Equipe5 are stacked horizontally in the subterranean cellars of Rocca Sveva, where the wine undergoes a slow secondary fermentation. After a maturation of over 36 months, the bottles are riddled in the traditional fashion. Finally, the bottles are disgorged and the liqueur d'expedition is added: Equipe5 is now ready to be savoured.



APPEARANCE

Luminous straw yellow, with a slender bead of pin-point bubbles.



BOUQUET

Delicious impressions of fresh pastry, with a delicate hint of crisp fruit.



PALATE

Smooth, creamy, and fragrant.



ALCOHOL

12,5%



ENJOY AT

6- 8°C



SIZE

750 ml
Magnum - 1500 ml
Jeroboam - 3000 ml
Mathusalem - 6000 ml
Salmanazar - 9000 ml



AWARDS:



94 PT
I MIGLIORI VINI
ITALIANI 2023
LUCA MARONI

VINETA.it



vita e
LA GUIDA VINI

PPP
VITAE
LA GUIDA VINI
2022

IVINI DI
VERONELLI
2022

93 Pt
I VINI DI
VERONELLI
2022