



Cinque Quinti

IL VINO È LA POESIA DELLA TERRA

Cella Monte - MONFERRATO

www.cinquequinti.com



CHI SIAMO

Cinque Quinti nasce dalla passione di cinque fratelli che li ha portati a far crescere l'azienda familiare, dandole un tocco fresco e innovativo.

Fabrizio e **Michele**, che della passione per la terra tramandata dal nonno e dei colori magici delle colline monferrine, ne hanno fatto il loro stile di vita, sono il cuore pulsante dell'attività, le fondamenta.

Mario, il più giovane dei cinque, dopo un anno trascorso nella lontana Australia in cui ha lavorato per diverse cantine, ha intrapreso l'Università di Enologia a Firenze.

Martina e **Francesca**, con le loro competenze di marketing e comunicazione, hanno dato vita al brand ed all'immagine dell'azienda, e seguono quotidianamente l'organizzazione di eventi, l'e-commerce e le pagine social.



DALLE ORIGINI..

Il progetto Cinque Quinti è nato durante la vendemmia **2015**, quando Michele e Fabrizio, decisero di tenere una piccola parte di uve selezionate per sperimentare una prima produzione di vino.

Nel **2016**, mentre il vino fermentava, Martina e Francesca idearono il logo, realizzarono il sito e il blog, iniziando a dar voce al nuovo marchio.

A Maggio **2017**, venne lanciata la prima etichetta: Vino Rosso. Erano solo 750 bottiglie, ma i cinque fratelli capirono che il potenziale era alto.

Nel **2018** i numeri triplicarono. Da 750 bottiglie di una singola etichetta si è passati a circa 3.000 bottiglie e due etichette. È stato infatti introdotto il primo vino bianco: Dedalo. Una selezione di uve Arneis, Monferrato DOC Bianco.



..AD OGGI

Il **2019** ha visto un vero e proprio salto in avanti con l'inserimento di altre 2 etichette: Roverò - 100% Barbera affinato in tonneau e Mariulin - 100% Chardonnay, Metodo Martinotti. Per un totale di circa 12.000 bottiglie. Si è iniziata anche a strutturare una buona rete di vendita e offline e online.

Il **2020** vede un ulteriore ampliamento della gamma con l'introduzione di Solista, Bricco San Pietro, 100% Grignolino del Monferrato Casalese e Austin, Metodo Classico Rosato. Il totale di produzione raggiunge 22.000 bottiglie.

Un **2021** iniziato tra dubbi ed incertezze a causa del Covid-19. Ma per la nostra azienda è un anno che segna un passo davvero importante: entra nel team l'Enologo Dario Aceto nell'estate 2020 che ha preso le redini della nostra cantina a pochi km da Cella Monte. Abbiamo anche introdotto una nuova etichetta òl Fól che ogni anno racconta una diversa sfumatura del Monferrato. Seguiteci per saperne di più!

L'obiettivo principale del **2022** è ampliare i canali di vendita in Italia e approcciare al mercato internazionale. Stiamo anche lavorando ad alcune nuove etichette, disponibili tra un paio d'anni, che speriamo possano rappresentare un vero punto di svolta per la nostra azienda.

“E' un vino da stappare ad oltranza in una serata tra amici, di quelli che non deludono e fanno da comburente al sacro fuoco della convivialità.”

FRANCESCO SAVERIO RUSSO

Abbiamo scelto Cinque Quinti per le nostre bomboniere di matrimonio. Sono stati fantastici, gentilissimi e sempre disponibili ad ogni nostra richiesta!! Le bottiglie di Mariulin erano bellissime, e i nostri invitati ci hanno fatto tantissimi complimenti perché è buonissimo. Brindano alla nostra, e noi brindiamo alla vostra! Grazie ancora!!

MANUELA & DAVIDE

Grandissimi complimenti a Cinque Quinti per gli eccellenti vini. Abbiamo scelto Mariulin, Roverò e Carisa per un importante evento aziendale con ospiti stranieri da tutto il mondo e tutti hanno apprezzato l'alta qualità delle proposte. Bravi ragazzi, continuate così.

PAOLO BERETTA - F.LLI BERETTA SPA





IL FUTURO

Cinque Quinti ha ogni anno in cantiere nuovi progetti con un obiettivo comune: far crescere l'azienda di famiglia ed esaltare le bellezze del Monferrato.

Negli ultimi anni, grazie alle diverse iniziative delle autorità locali, si è evidenziato un'importante crescita del **turismo** in **Monferrato** ed in particolare a **Cella Monte** e questo non può che renderci orgogliosi.

Tra i futuri obiettivi: creare nuovi **pacchetti esperienza** in relazione alla nostra **Fattoria Didattica** rivolti a scolaresche, gruppi e famiglie che desiderano conoscere meglio il mondo rurale. Introdurre **pacchetti degustazione** con visita alla nostra cantina di produzione e nuove collaborazioni con realtà locali per e-bike tours. Espandere la nostra rete vendita sia in Italia che all'estero.

Nel 2021 siamo diventati membri dell'associazione **Monferace**, che rappresenta un patto tra vignaioli, che vivono e amano questa terra: il Monferrato. Un Grignolino d'eccellenza che affina per almeno 40 mesi, di cui 24 in botte di legno. Tra qualche anno scopriremo il nostro!

Per i Cinque Quinti, ogni giorno, c'è un nuovo traguardo da raggiungere e una nuova sfida da accogliere!



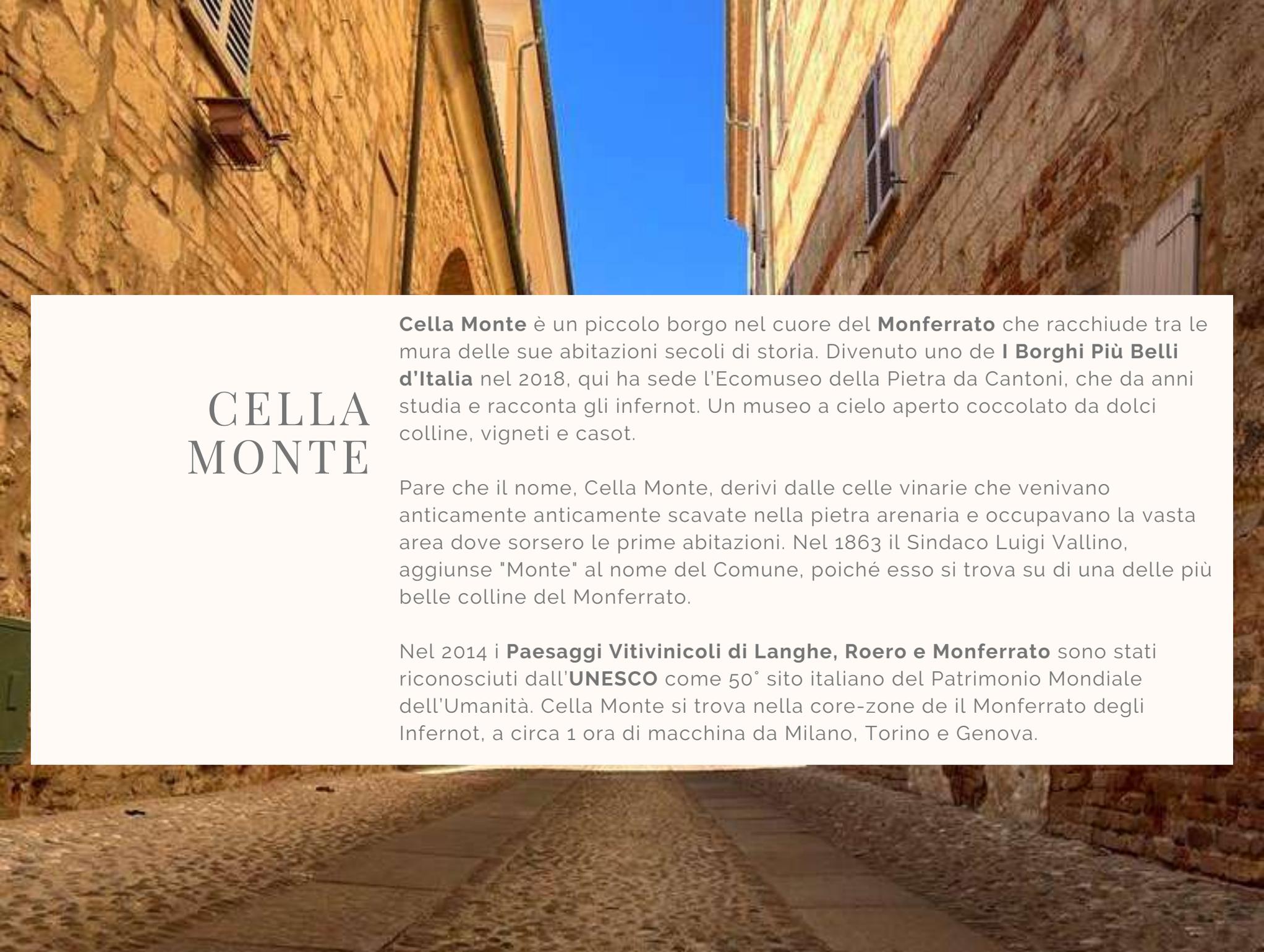
GLI EVENTI

Il Calendario eventi si apre abitualmente a Maggio con "Le Colline Sono in Fiore", una manifestazione locale che ha luogo a Cella Monte, entrato nel club de **I Borghi più belli d'Italia** a Luglio 2018. Durante i mesi successivi vengono organizzati diversi appuntamenti come:

- cinema all'aperto con degustazione;
- aperitivi accompagnati da musica dal vivo;
- pratiche di yoga in vigna seguiti da gustosi rinfreschi;
- giornate di vendemmia con brunch preparati da food truck selezionati.

Ogni anno le proposte variano e si innovano, ma la mission resta la stessa. Avvicinare sempre più le persone e i turisti al Monferrato, a questa terra magnifica che dal 2014, insieme a Langhe e Roero, è divenuta **Patrimonio Mondiale UNESCO**. Riscoprire le cose semplici, ma buone, rivivere le tradizioni attraverso percorsi ed esperienze uniche e divertenti ma al contempo rilassanti ed educative.





CELLA MONTE

Cella Monte è un piccolo borgo nel cuore del **Monferrato** che racchiude tra le mura delle sue abitazioni secoli di storia. Divenuto uno de **I Borghi Più Belli d'Italia** nel 2018, qui ha sede l'Ecomuseo della Pietra da Cantoni, che da anni studia e racconta gli infernot. Un museo a cielo aperto coccolato da dolci colline, vigneti e casot.

Pare che il nome, Cella Monte, derivi dalle celle vinarie che venivano anticamente scavate nella pietra arenaria e occupavano la vasta area dove sorsero le prime abitazioni. Nel 1863 il Sindaco Luigi Vallino, aggiunse "Monte" al nome del Comune, poiché esso si trova su di una delle più belle colline del Monferrato.

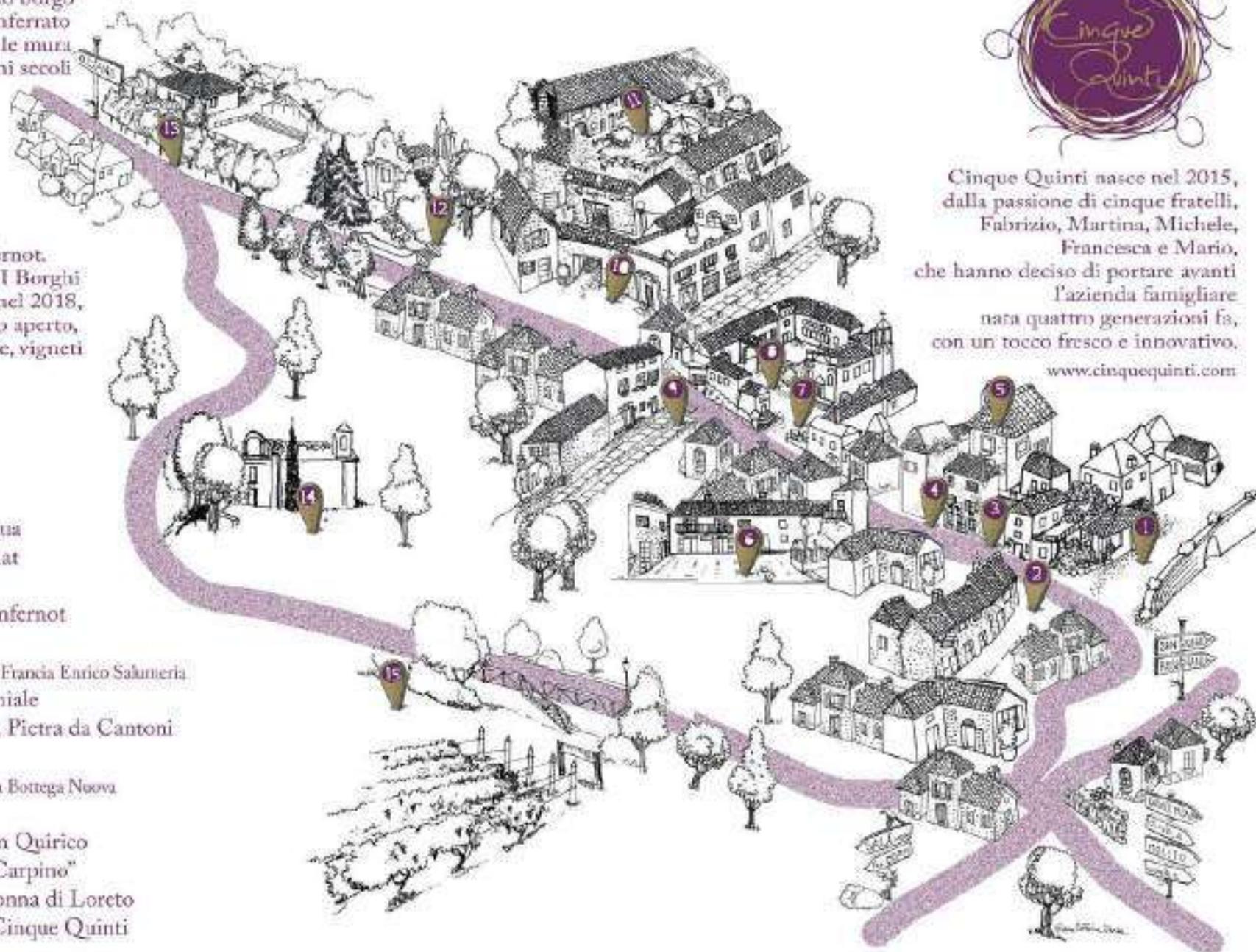
Nel 2014 i **Paesaggi Vitivinicoli di Langhe, Roero e Monferrato** sono stati riconosciuti dall'**UNESCO** come 50° sito italiano del Patrimonio Mondiale dell'Umanità. Cella Monte si trova nella core-zone de il Monferrato degli Infernot, a circa 1 ora di macchina da Milano, Torino e Genova.

Tella Monte
 è un piccolo borgo
 nel cuore del Monferrato
 che racchiude tra le mura
 delle sue abitazioni secoli
 di storia.

Qui ha sede
 l'Ecomuseo
 della Pietra da
 Cantoni, che da
 anni studia
 e racconta gli infernot.
 Divenuto uno de I Borghi
 Più Belli d'Italia nel 2018,
 è un museo a ciclo aperto,
 tra da dolci colline, vigneti
 e casot.



Cinque Quinti nasce nel 2015,
 dalla passione di cinque fratelli,
 Fabrizio, Martina, Michele,
 Francesca e Mario,
 che hanno deciso di portare avanti
 l'azienda familiare
 nata quattro generazioni fa,
 con un tocco fresco e innovativo.
www.cinquequinti.com



- 1 Casetta dell'acqua
- 2 Poste / Bancomat
- 3 Farmacia
- 4 Enoteca degli Infernot
- 5 Ostello
- 6 "Al Tabachin" - Franca Enrico Sakmeria
- 7 Chiesa Parrocchiale
- 8 Ecomuseo della Pietra da Cantoni
- 9 Comune
- 10 "La Butega" - La Bottega Nuova
- 11 Cinque Quinti
- 12 Chiesetta di San Quirico
- 13 Bar "Il Nuovo Carpino"
- 14 Chiesetta Madonna di Loreto
- 15 Le Matite dei Cinque Quinti



Vivi un'esperienza unica in Monferrato. Accomodati sulla nostra terrazza panoramica per una coccola di gusto e relax:

ESPERIENZE & VISITE

- Degustazioni di vino
- Wine Bar
- Piccolo aperitivo con salumi e formaggi locali
- Visite guidate alla cantina storica e all'infernot
- Eventi aziendali su misura e team building
- Location per cerimonie
- Giornate educative: vendemmia, corsi di avvicinamento al vino,..

Scopri maggiori dettagli nella sezione "[Esperienze](#)" del nostro sito.





DEGUSTAZIONE & VISITA

Costo a persona: 20,00 €.

Include:

- Visita cantina storica
- Tour infernot
- Degustazione di 4 vini
- Grissini
- Orari partenza tour: 11.00 - 13.00 - 15.00 - 17.00
- Durata 1h/1h 30min circa
- Possibilità di aggiungere un piccolo tagliere di prodotti locali al costo di 5€ a persona

WINE BAR

Il prezzo varia in base al consumo.

Conosci già i nostri prodotti e hai voglia solo di un calice di vino coccolato dalla vista sulle dolci colline? Oppure di una bottiglia da condividere con amici e famiglia?

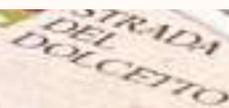
- Calice di vino (esclusi Roverò, èl Fól e Austin non disponibili al calice): 5,00 €
- Bottiglia (a scelta tra tutte le nostre etichette)
- Piccolo tagliere di prodotti locali: 5,00 €

TOUR GUIDATI & INFERNOT

Costo a persona: 5,00 €.

Include:

- Tour guidato cantina storica e annessi infernot
- Orari partenza tour: ogni ora a partire dalle ore 10.00
- Durata 15/20 min



STRADA
DEL
DOLCETTO



CINQUE QUINTI

Vi presentiamo la nostra cultura aziendale, l'insieme dei valori in cui crediamo e su cui impostiamo le nostre priorità e prendiamo decisioni. Il nostro modus operandi etico e comportamentale, alla base di tutti obiettivi aziendali, dei cambiamenti, della crescita e dello sviluppo di Cinque Quinti.

QUALITÀ

Volgiamo ottenere prodotti di qualità, curando ogni passaggio della produzione dalla vigna al calice.

ACCOGLIENZA

Degustazioni, visite guidate, tour ai nostri infernot ed eventi sono alla base della nostra attività.

FAMIGLIA

Senza la nostra numerosa famiglia, Cinque Quinti non potrebbe esistere.

TERRITORIO

Tutte le attività sono volte alla crescita della nostra azienda, e del nostro amato Monferrato.

LAVORO DI SQUADRA

Crediamo fortemente nella collaborazione con le altre aziende del territorio.

AUTENTICITÀ

Vogliamo preservare il nostro territorio e la sua bellezza naturale, per far sentire il turista come a casa.

MARKETING

La comunicazione digitale e i social media sono uno strumento chiave e strategico per il progetto.

AMBIENTE

Da diversi anni, seguiamo la Lotta Integrata che prevede una drastica riduzione dei fitofarmaci. In fase di certificazione.



I NOSTRI VINI



ROVERÒ 2020

DENOMINAZIONE: Barbera del Monferrato Superiore DOCG

COLORE: profondo rosso porpora

ALCOL: 15% vol

ZONA DI RACCOLTA: Cella Monte (AL)

TIPO DI TERRENO: argilloso, buona capacità di ritenzione idrica, colore rossastro

VARIETÀ: Barbera 100%

ALTITUDINE: 240 m slm

ESPOSIZIONE: Sud

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

EPOCA DI VENDEMMIA: 30 Settembre 2020

TIPO DI RACCOLTA: raccolta a mano

ETÀ IMPIANTO: 2003

PRODUZIONE PER HA: 60 ql

FERMENTAZIONE: alcolica e malolattica in acciaio a 26/28°C

MACERAZIONE: 12 giorni

MATURAZIONE: 17 mesi in tonneau e barriques di rovere francese

IMBOTTIGLIAMENTO: 19 Luglio 2022

QUANTITÀ: 2.600 bottiglie

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18 °C

MIGLIOR PICCO EVOLUTIVO: 8 anni

NOTE: *si riconoscono note di frutta rossa matura, il legno di rovere dona note speziate che lo rendono morbido, di corpo e persistente.*

ABBINAMENTO: *per accompagnare un risotto con salsiccia durante una cena romantica o da sorseggiare in una fredda notte d'inverno davanti al camino.*

FORMATI: 750 ml / 1500 ml



CARISA 2020

DENOMINAZIONE: Piemonte DOC Barbera

COLORE: rosso porpora

ALCOL: 14,5% vol

ZONA DI RACCOLTA: vigneto "Carisa" - Cella Monte (AL)

TIPO DI TERRENO: argilloso, buona capacità di ritenzione idrica, rossastro

VARIETÀ: Barbera 100%

ALTITUDINE: 240 m slm

ESPOSIZIONE: Sud/Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

EPOCA DI VENDEMMIA: metà Settembre 2020

TIPO DI RACCOLTA: raccolta a mano

ETÀ IMPIANTO: 2003

PRODUZIONE PER HA: 80 ql

FERMENTAZIONE: alcolica e malolattica in acciaio

MACERAZIONE: 7 giorni

MATURAZIONE: 9 mesi in vasche di acciaio

IMBOTTIGLIAMENTO: 27 Luglio 2021

QUANTITÀ: 6.759 bottiglie

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14/16 °C

MIGLIOR PICCO EVOLUTIVO: 3 anni

NOTE: *profumi di frutta rossa e nera, come la ciliegia e la mora. Al sorso si percepisce una nota acida tipica della barbera, un leggero tannino che nel tempo si ammorbidisce.*

ABBINAMENTO: *perfetto per la grigliata di Pasqua con gli amici per bilanciare l'untuosità dell'agnello grazie alla sua caratteristica principale: l'acidità.*

FORMATI: 750 ml / 1500 ml



SOLISTA - BRICCO SAN PIETRO 2021

DENOMINAZIONE: Grignolino del Monferrato Casalese DOC

COLORE: rosso rubino brillante

ALCOL: 14% vol

ZONA DI RACCOLTA: San Pietro, Olivola (AL)

TIPO DI TERRENO: alta % di calcare e buon equilibrio fra limo e argilla

VARIETÀ: Grignolino 100%

ALTITUDINE: 290 m slm

ESPOSIZIONE: Sud/Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

EPOCA DI VENDEMMIA: 15 Settembre 2021

TIPO DI RACCOLTA: raccolta a mano

ETÀ IMPIANTO: 2015

PRODUZIONE PER HA: 70 ql

FERMENTAZIONE: alcolica e malolattica in acciaio

MACERAZIONE: 6 giorni

MATURAZIONE: 6 mesi in vasche di acciaio

IMBOTTIGLIAMENTO: 16 Marzo 2022

QUANTITÀ: 7.991 bottiglie

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14/16 °C o fresco a 10/12°C

MIGLIOR PICCO EVOLUTIVO: 2 anni

NOTE: *al naso è delicatamente speziato con note agrumate e di frutta rossa. È un vino dal colore delicato e un tannino piacevole.*

ABBINAMENTO: *nelle stagioni più fredde si abbina perfettamente a sapori delicati come le scaloppine di vitello. Mentre nelle giornate più calde non esitate a sorseggiarlo fresco con, ad esempio, delle crudité di pesce.*

FORMATI: 750 ml



DEDALO 2021

DENOMINAZIONE: Monferrato DOC Bianco

COLORE: giallo paglierino

ALCOL: 13,5% vol

ZONA DI RACCOLTA: Cella Monte (AL)

TIPO DI TERRENO: argilloso, buona capacità di ritenzione idrica

VARIETÀ: Arneis 100%

ALTITUDINE: 240 m slm

ESPOSIZIONE: Sud/Est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

EPOCA DI VENDEMMIA: 14 Settembre 2021

TIPO DI RACCOLTA: raccolta a mano in ceste

ETÀ IMPIANTO: 2013

PRODUZIONE PER HA: 65 ql

MACERAZIONE: 2 ore e pigiatura soffice a grappolo intero

FERMENTAZIONE: 24 ore chiarifica a bassa temperatura, fermentazione alcolica in acciaio a 17°C

MATURAZIONE: 4 mesi in acciaio inox, batonnage su fecce fini

IMBOTTIGLIAMENTO: 15 Marzo 2022

QUANTITÀ: 5.799 bottiglie

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10 °C

MIGLIOR PICCO EVOLUTIVO: 2 anni

NOTE: *profumi floreali e fruttati con una delicata nota minerale tipica dell'arneis. Persistente in bocca e piacevolmente caldo con un finale ammandorlato.*

ABBINAMENTO: *da provare con la tipica battuta di Fassona piemontese, o con un'orata al forno, a due passi dal mare.*

FORMATI: 750 ml



MARIULIN

2021

DENOMINAZIONE: Piemonte DOC Chardonnay, Vino Spumante Brut di Qualità, Metodo Martinotti

COLORE: giallo tenue

ALCOL: 12,5% vol

ZONA DI RACCOLTA: Cella Monte (AL)

TIPO DI TERRENO: una combinazione di diversi vigneti con terreno di arenaria bianca

VARIETÀ: Chardonnay 100%

ALTITUDINE: 240 m slm

ESPOSIZIONE: Est - Sud/Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

EPOCA DI VENDEMMIA: 29 Agosto 2021

TIPO DI RACCOLTA: raccolta a mano

ETÀ IMPIANTO: 2009

PRODUZIONE PER HA: 80 ql

FERMENTAZIONE: la 1° per creare il vino base, la 2° in autoclave sulla base di lieviti selezionati a 16°C. Permanenza sui lieviti per circa 6 mesi per permettere alla bollicina di diventare più elegante e persistente.

IMBOTTIGLIAMENTO: 21 Aprile 2022

QUANTITÀ: 7.560 bottiglie

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8 °C

MIGLIOR PICCO EVOLUTIVO: 1 anno

NOTE: *al naso si percepiscono profumi di frutta a polpa bianca con una leggera nota esotica. È fresco e ben equilibrato, la bollicina è piacevole.*

ABBINAMENTO: *ideale per un aperitivo a bordo piscina. Oppure, per la nostra colazione da campioni preferita: pane fresco, salame e un bicchiere di Mariulin.*

FORMATI: 750 ml



AUSTIN

DENOMINAZIONE: Spumante Brut Metodo Classico Rosato

COLORE: rosa ramato

ALCOL: 12,5% vol

ZONA DI RACCOLTA: Rosignano (AL)

TIPO DI TERRENO: ricco di calcare da roccia arenaria e sedimenti fossili

VARIETÀ: Barbera & Pinot Nero

ALTITUDINE: 260 m slm

ESPOSIZIONE: Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

EPOCA DI VENDEMMIA: inizio Settembre 2017

TIPO DI RACCOLTA: raccolta a mano in cassette

ETÀ IMPIANTO: 2004

PRODUZIONE PER HA: 60 ql

FERMENTAZIONE: la 1° per creare il vino base, la 2° in bottiglia con lieviti selezionati. Tirage 17.07.2018. Permanenza sui lieviti: abbiamo prodotto due lotti uno di 24 mesi e il secondo di 36 mesi.

IMBOTTIGLIAMENTO: Sboccatura 30.10.2020 / 7.12.2021

QUANTITÀ: 2.977 / 913 bottiglie

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8 °C

MIGLIOR PICCO EVOLUTIVO: 7 anni

NOTE: *il colore richiama i suoi delicati profumi floreali. Si percepiscono note di lievito e crosta di pane. Fresco ed elegante con una buona acidità. La bollicina è fine, persistente e piacevole in bocca.*

ABBINAMENTO: *ostriche e foie gras sono entrambi accostamenti eleganti, ma per un abbinamento più semplice provalo con patatine o pollo fritto.*

FORMATI: 750 ml / 1500 ml



ÈL FÓL 2021

DENOMINAZIONE: Monferrato DOC Chiaretto

COLORE: rosa soffice

ALCOL: 11,5% vol

AREA DI RACCOLTA: Olivola (AL)

TIPO DI TERRENO: argilloso, buona capacità di ritenzione idrica

VARIETÀ: Bonarda 100%

ALTITUDINE: 230 m slm

ESPOSIZIONE: Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

EPOCA DI VENDEMMIA: 28 Agosto 2021

TIPO DI RACCOLTA: raccolta a mano

ETÀ IMPIANTO: 2010

PRODUZIONE PER HA: 85 ql

MACERAZIONE: 2 ore e pigiatura soffice a grappolo intero

FERMENTAZIONE: 24 ore di chiarifica a bassa temperatura, fermentazione alcolica in acciaio a 14/16°C

MATURAZIONE: 4 mesi in acciaio, batonnage su fecce fini

IMBOTTIGLIAMENTO: 15 Marzo 2022

QUANTITÀ: 2.004 bottiglie

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10 °C

MIGLIOR PICCO EVOLUTIVO: 1 anno

NOTE: prendendo esempio dalle molteplici personalità ed abilità del giullare nasce l'etichetta "Èl Fól". Stravolghiamo le regole del gioco dando vita ogni anno, con le nostre migliori varietà di uve, ad una produzione unica e limitata.

ABBINAMENTO: gustalo in esclusiva sulla nostra terrazza con vista sulle colline del Monferrato, per una pausa di relax durante una calda giornata estiva.

FORMATI: 750 ml



GRAPPA DI GRIGNOLINO

DENOMINAZIONE: Grappa mono-vitigno di Grignolino senza invecchiamento

COLORE: incolore, limpida e cristallina

ALCOL: 42% vol

VARIETÀ: Grignolino 100%

LAVORAZIONE: riposa in vasche di acciaio per almeno 8 mesi

DISTILLAZIONE: metodo discontinuo, tipico della tradizione artigianale piemontese, in sei alambicchi in rame a vapore diretto

QUANTITÀ: 150 bottiglie

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 20°C

NOTE: *al naso esprime aromi gradevoli di pera, banana, mela, pesca e glicine. In bocca è intensa, con ottima morbidezza e una piacevole nota dolce. Il finale è persistente con ricordi di pera e pesca.*

ABBINAMENTO: *l'abbinamento più classico e riuscito è certamente con il cioccolato fondente. Da provare con formaggi molto invecchiati, piccanti o erborinati oltre a salumi particolarmente speziati.*

FORMATI: 700 ml

VISUALIZZAZIONI

3.997

numero totale di pagine visualizzate

SITO*

MYBUSINESS

7.404

visualizzazioni su Google

UTENTI

2.100

utenti attivi mensili

FOLLOWER

11.233

follower attivi con una crescita media mensile di 290 nuovi follower

FACEBOOK*

ENGAGEMENT

7.119

sui post della pagina, include like e commenti

IMPRESSION

60.990

60% organico
40% a pagamento

FOLLOWER

5.886

Follower attivi con una crescita media mensile di 150 nuovi follower

INSTAGRAM*

ENGAGEMENT

782

sui post della pagina, include like e commenti

IMPRESSION

55.440

100% organico

*Gennaio 2022



CONTATTI



CINQUE QUINTI

Società Agricola Fratelli Arditi SS
Via Dante Barbano 46
15034 - Cella Monte
Italia

P.IVA 02292720063

+39 379 140 93 81
info@cinquequinti.com



www.cinquequinti.com