



Il Di Sipio Cinque, assaggio in anteprima al Vinitaly con visita della cantina con la realtà virtuale

14 Aprile 2025 

VERONA – In media 2 o 3 volte ogni decennio alcuni grappoli incontaminati raggiungono la desiderata concentrazione, maturazione aromatica e polifenolica. La progressiva e delicata estrazione avviene attraverso un’interminabile infusione macerativa all’interno di tini di rovere. Reazioni lentissime e interscambi nell’agglomerato integrale senza nessun travaso, trasformano con il tempo tutti i caratteri convenzionali. Frutto, spezie, consistenza e tannini assumono forme nuove ed un equilibrio inesplorato.

Nasce così il Di Sipio Cinque, un prodotto speciale dell’azienda di Ripa Teatina (Chieti), frutto di annate particolarmente fortunate e giudicate eccellenti dall’enologo. Con un affinamento minimo di cinque anni, insieme al Di Sipio 3 forma una coppia di vini che richiama l’anno di nascita del fondatore della cantina, **Nicola**, il 1953, e vuole rappresentare l’idea di eccellenza della cantina.

Per l’annata 2017 sono state prodotte soltanto 1.498 bottiglie, ognuna numerata. È il modo per rendere unico ogni esemplare di ‘5’, un vino che rappresenta il tributo di Di Sipio al tempo, alla terra e alla passione che Paolo ha ereditato dal padre. Viene prodotto da una porzione di terreno in cui i filari si alternano agli ulivi, la raccolta è tardiva.

Al 57esimo Vinitaly appena andato in archivio, l’assaggio in anteprima insieme ad un’esperienza immersiva: la visita della cantina grazie alla realtà virtuale.



Di Sipio si estende su 70 ettari vitati sulle verdi colline che da un lato guardano il mare Adriatico e dall’altro la Maiella, il secondo massiccio più alto degli Appennini dopo il Gran Sasso. La sua è una storia di ritorno alle origini: fondata all’inizio degli anni Duemila da Nicola Di Sipio, la cantina è infatti al centro della tenuta nella quale il padre, Peppino, faceva il bracciante. Affermatosi nel settore dell’automotive, Nicola ha acquisito la proprietà e ha iniziato nel 2006 con il primo imbottigliamento.

La cantina, che porta la firma dell’architetto **Rocco Valentini**, ha un’architettura perfettamente integrata nel contesto ed è vocata anche all’accoglienza. Rappresenta, di fatto, un raro esempio di conservazione di architettura agricola dell’Abruzzo costiero integrato con innesti contemporanei in vetro e acciaio. Progetto eletto nel 2014 tra i primi



dieci al mondo di cantine di design dalla rivista *Archilovers*.

Al piano sotterraneo vinificatori e barrique e sopra un'ampia sala per eventi tra mattoncini e vetri che creano un dialogo costante con il paesaggio esterno mozzafiato. E ancora un'antica villa del 1500, sapientemente ristrutturata, che era frequentata anche da Gabriele D'Annunzio, una piscina a sfioro, un'altra sala per degustazioni ed in fase di completamento 8 suites.

Dal 2019 l'azienda è nelle mani del figlio di Nicola, **Paolo**.

Oggi i vini prodotti sono 15 e partono dai 40 ettari coltivati in biologico, dei classici autoctoni abruzzesi a cui si affiancano altri vitigni come il pinot nero, vinificato insieme allo chardonnay, per lo spumante Metodo classico, il prodotto che ha dato il via al sogno vitivinicolo di Nicola Di Sipio. La produzione si attesta su circa 200mila bottiglie. La vendita avviene esclusivamente nel canale horeca, in Italia e in 21 paesi all'estero.

Di Sipio Cinque - Scheda tecnica



Origine e Vinificazione

- Uve: Montepulciano
- Raccolta: manuale a maturazione piena con attenta selezione dei grappoli ed acini perfettamente sani ed integri con vinaccioli lignificati.
- Vinificazione: Infusione e fermentazione a cappello sommerso temperatura 25-30°C e lunghissima macerazione post-fermentativa in tini tronco conici di rovere di Slavonia fino al momento dell'imbottigliamento.

Aspetto: rosso cremisi profondo che assume dopo molti anni un leggero bordo granato.

Naso: rovo, prugne speziate e ribes nero con complesse note di legno di cedro, scatola di sigari ed umami. Con il passare degli anni emergono complessi aromi di cuoio, goudron e sottobosco. L'equilibrio tra l'espressione della frutta nera e quella rossa varia a seconda dell'annata.

Palato: di corpo pieno con consistenza polposa e di straordinaria concentrazione. Seducente la tensione tra il frutto, la solida acidità e il tannino finissimo e gessoso che si conclude con un finale di interminabile e saporosa persistenza.

Temperatura di servizio

Va versato a 15°C senza decantazione preventiva. Raggiungerà il suo apice espressivo



intorno ai 18°C.

Abbinamenti Gastronomici

In sua compagnia generalmente non si sente la mancanza del cibo ma è in grado di esaltare arrosti, carni alla brace di agnello e manzo, formaggi a pasta dura semi-stagionati, frattaglie e quinto quarto.