



Vinitaly, l'azienda abruzzese Di Sipio presenta il Montepulciano "Cinque"

1 Aprile 2025 

RIPA TEATINA – Un prodotto speciale, frutto di annate particolarmente fortunate e giudicate eccellenti dall'enologo. È il Di Sipio "Cinque", con un affinamento minimo di cinque anni, che l'azienda abruzzese presenta al Vinitaly in programma dal 6 al 9 aprile a Verona.

Da uve Montepulciano d'Abruzzo, il "re" incontrastato della produzione enoica regionale, viene prodotto dopo una raccolta manuale a maturazione piena con una attenta selezione dei grappoli ed acini perfettamente sani ed integri con vinaccioli lignificati. Un vino da invecchiamento con cui Di Sipio vuole dare il proprio tributo al tempo, alla terra e alla passione che **Nicola**, che l'ha fondata nel 2000, ha tramandato al figlio **Paolo**, che la guida dal 2019.

Per l'annata 2017, di Cinque sono state prodotte soltanto 1.498 bottiglie, ognuna numerata.

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.

Di Sipio ha sede a Ripa Teatina, in provincia di Chieti, in Abruzzo, e si estende su 40 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 produzione si attesta su circa 200mila bottiglie. La vendita avviene esclusivamente nel canale horeca, in Italia e in 21 paesi all'estero.

Al Vinitaly, l'azienda è al Padiglione 12, stand F2.