



CASALE
CINQUE SCUDI



Azienda

L'azienda agricola Casale Cinque Scudi nasce nel 1985, è sita nel comune di Aprilia (LT) e più precisamente in località "Le Ferriere".

L'azienda è composta da circa 22 ettari interamente coltivati a vigneto di proprietà della famiglia Mariani esperti di vigneto dal 1886.

Il progetto "Cinque Scudi" ebbe inizio circa 10 anni fa e più precisamente nel Marzo 2009 quando il più giovane della famiglia dopo aver effettuato varie ricerche trovò dei cenni storici che dicevano in breve: "dopo il pontificato di Pio IX, prima che venisse introdotta la lira, gli ultimi Cinque Scudi, si racconta che furono utilizzati per comprare tutta la produzione del pregiato vino destinato per funzioni ecclesiastiche. Da quel momento in poi i vini di quella zona furono chiamati: "Cinque Scudi".

Da lì nacque l'idea di credere in questo progetto ed infatti Daniele Mariani proprietario dell'azienda nelle sue bottiglie alla fine usa questa frase: "A nulla sarebbe valso tutto ciò se in fondo alla radice di 'vignaiolo' non avesse preso vita quella passione che anima questo mio mestiere".

L'azienda produce diversi tipi di uvaggio, ma soltanto alcuni vengono selezionati e vinificati per ottenere determinati prodotti di qualità rivolti esclusivamente al canale horeca.

PRODOTTI

Evoluzione Bianco

Evoluzione Rosso

02

Vino Bianco

06

Vino Rosso

Chardonnay

Vino Bianco

Syrah

Vino Rosso

Rosè

Rosato

Bollaa

Brut Millesimato

Metodo Classico

Bag in box

Bianco e Rosso

CINQUE SCUDI





Evoluzione

DALLA TERRA ALL'ANIMA

IL BIANCO

AREA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà ubicati nel Comune di Aprilia (LT)

UVE Chardonnay 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato

RESA/HA 40-50 QL/HA

VINIFICAZIONE

Le uve vendemmiare vengono immediatamente raffreddate a 4-5° C e dopo una breve criomacerazione pressate. Il mosto si illimpidisce naturalmente in 24-36 ore per sedimentazione statica, il limpido viene travasato in barriques nuove, poste in cella frigorifera, dove fermenta molto lentamente e riposa per 6-8 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Brillante, giallo paglierino con vivacità di riflessi verdi.

PROFUMO

Fruttato, intenso, con note agrumate e floreali che bene si avvolgono alla dolcezza balsamica e allo speziato.

Sapore: morbido, pieno e corposo, l'acidità esuberante è bilanciata dalla forza dell'alcol e dai sentori di legno fine ed elegante. È un vino destinato ad evolvere ed invecchiare benissimo.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con primi piatti a base di pesce, minestre di verdure e legumi. Perfetto con preparazioni di pesce fresco cucinato e con formaggi erborinati.

Evoluzione

DALLA TERRA ALL'ANIMA

IL ROSSO

AREA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà ubicati nel Comune di Aprilia (LT)

UVE 100% Merlot

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato

RESA/HA 40-50 QL/HA

VINIFICAZIONE

Le uve selezionate e vendemmiare vengono messe sui nastri di cernita e immediatamente raffreddate a 12-14° C in tini di legno da 8.000 lt. La macerazione, a temperatura controllata, si protrae per 12-15 giorni. I vini così ottenuti sono travasati in barriques, dove svolgono la fermentazione malo-lattica e maturano per 12 mesi. Al termine dell'invecchiamento i vini ottenuti riposano per altri 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Profondo, impenetrabile rosso rubino intenso.

PROFUMO

Grande intensità ed eleganza, con note di frutta matura come mora, ribes e ciliegie, che bene si integrano con i sentori di tabacco e cioccolato oltre alle note speziate e balsamiche.

SAPORE

Ampio ed avvolgente al palato, sorprendentemente persistente ed austero, con sensazioni di liquirizia, di spezie e polpa di frutti rossi. È un vino destinato ad evolvere ed invecchiare benissimo.

GRADAZIONE ALCOLICA 14% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi piatti con tartufi o funghi, carni rosse ideale con brasati, norcineria, cacciagione e formaggi stagionati.





02

BIANCO IGP LAZIO

AREA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà ubicati nel Comune di Aprilia (LT)

VITIGNI 20% Sauvignon, 40% Chardonnay, 40% Malvasia

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato

RESA/HA 60-80 QL/HA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Giallino con riflessi verdi.

PROFUMO

Etereo, floreale, fresco con sentori di frutti bianchi come pesca e banana.

SAPORE

Fresco, armonioso e lievemente acidulo.

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino ideale come aperitivo, buono con primi piatti, carni bianche e pesce in generale.

CINQUE SCUDI

06

ROSSO IGP LAZIO

AREA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà ubicati nel comune di Aprilia (LT)

VITIGNI 50% Merlot, 50% Syrah

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato

RESA/HA 60-80 QL/HA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Rosso vivace, con sfumature violacee.

PROFUMO

Fruttato, fresco con sentori di piccoli frutti, prugne e visciole.

SAPORE

Fresco, gentile, giustamente vigoroso e morbido nel finale.

GRADAZIONE ALCOLICA 13% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Con primi e secondi piatti, carni rosse, formaggi freschi e di media stagionatura.





Chardonnay

BIANCO IGP LAZIO

DENOMINAZIONE

Lazio indicazione geografica tipica, Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Aprilia (LT)

VITIGNI 100% Chardonnay

RESA/HA 60 - 80 Q/HA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli.

OLFATTO

Tipico, ampio delicato e intenso con sentori di frutta esotica e fieno fresco.

GUSTO

Gradevolmente acidulo, armonico ed equilibrato.

GRADAZIONE ALCOLICA 12% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10 - 12 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Crostacei, frutti di mare, piatti a base di pesce crudo.

ACIDITÀ 5,40% - 5,80%

RACCOLTA

Fine settembre

CINQUE SCUDI

Syrah

Rosso IGP LAZIO

DENOMINAZIONE

Lazio indicazione geografica tipica, Syrah

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Aprilia (LT)

VITIGNI 100% Syrah

RESA/HA 60 - 80 Q/HA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Rosso rubino brillante, con riflessi violacei.

OLFATTO

Grande freschezza, aromi intensi e puliti di ciliegia nera, fragola, lampone, susina e violetta, seguite da sentori di vaniglia e pepe nero.

GUSTO

Ingresso lievemente alcolico bilanciato da tannini dolci con ottima struttura di corpo e sapori intensi. Retrogusto intenso e persistente con lampone e fragola in evidenza.

GRADAZIONE ALCOLICA 12% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO 14-16° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

carni rosse e bianche, cacciagione, insaccati e formaggi stagionati.

ACIDITÀ 5,50% - 6,00%

RACCOLTA

Fine settembre





Rosè

ROSATO IGP LAZIO

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Aprilia (LT)

RESA / HA 50 – 60 Q / HA

UVAGGIO

Prodotto prevalentemente con uve di Merlot (85%) ed una frazione di uve di Syrah (15%).

VINIFICAZIONE

Viene ottenuto secondo la tecnica del salasso, che consiste nel drenare dal vinificatore, dopo una fase di macerazione a freddo sulle bucce (8-10°C.), una parte di mosto, che viene poi fatto fermentare a parte.

La fermentazione avviene a circa 15° C. e si protrae per 8–10 giorni in serbatoi di cemento.

Ne scaturisce un rosato molto ricco, di grande carattere, con sentori fruttati e floreali tipici dei rosati, ma dalla struttura che si avvicina a quella di un rosso.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Rosato deciso con sfumature viola.

PROFUMO

Bouquet intenso, dai sentori di piccoli frutti di bosco con dominanza del lampone e frutta rossa.

SAPORE

In bocca mostra grande consistenza con un finale lungo e fruttato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con una zuppa di pesce al pomodoro fresco oppure con affettati misti.

CINQUE SCUDI





Bollaa

BRUT MILLESIMATO METODO CLASSICO

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

Il vino base da spumantizzare secondo il Metodo Classico proviene da uve Chardonnay raccolte prematuramente per conservare un livello acidità più elevato che possa permettere al vino di far fronte al lungo periodo di lavorazione. La vinificazione viene effettuata con lieviti a lenta fermentazione nelle botti di cemento tenute ad una temperatura controllata tra i 15° e 18°C. Giunti alla primavera successiva inizia con il tirage la lunga e delicata fase di spumantizzazione e di maturazione per il vino che, già imbottigliato, viene messo a riposo in cataste tenute al buio a una temperatura costante di 10°-12°C questo favorisce il lento lavoro dei lieviti selezionati che trasformano lo zucchero residuo in alcool e anidride carbonica naturale: il perlage. Solo dopo due anni sui lieviti BOLLAA è pronto; si inizia così la pratica della sboccatura e dell'aggiunta della liqueur d'expédition della Casa per renderlo più equilibrato, morbido ed elegante.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:

limpido, giallo paglierino brillante con perlage finissimo, persistente ed abbondante, quasi cremoso.

PROFUMO:

bouquet vivace ed ampio, ricco e persistente. Sfumato ma deciso il caratteristico profumo di crosta di pane dato dall'utilizzo in lavorazione di lieviti selezionati, accompagnato da delicate note di frutta secca e di appena accennate note di spezie, chiodi di garofano sopra tutte.

SAPORE:

Secco, piacevolmente sapido e fresco. Ottima struttura, fine ed equilibrato

VITIGLI: 100% Chardonnay

RESIDUO ZUCCHERINO: 6 grammi per litro

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,50% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA: 8°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

ideale per l'aperitivo, viene valorizzato in abbinamento a stuzzichini con salmone, maionese, pesce crudo e fritto leggero. Ottimo anche a tutto pasto



Bag in Box



BIANCO
IGT LAZIO



Rosso
IGT LAZIO



CANTINA

Azienda Agricola Cinque Scudi
Via Capitancelli n°72
00049 Velletri (RM)

VIGNETI

Loc.tà Le Ferriere
04011 Aprilia (LT)

INFO

Mob. +39 393 225 07 48
casalecinquescudi@gmail.com
www.casale5scudi.com

ICR

Realizzata da ICR Grafica Design
Archivio fotografico: casale5scudi ed adobestock.com



C A S A L E
CINQUE SCUDI

www.casale5scudi.com