



Quintopasso Pas Dosè sarà presentato a Vinitaly.

– [POSTED ON 6 APRILE 2016](#)

Dopo anni di lavoro in vigna e in cantina Pas Dosé QUINTOPASSO, il terzo Metodo Classico prodotto dalla famiglia Chiarli, è pronto per essere degustato da tutti gli appassionati a Verona, dal 10 al 13 aprile.



La gamma QUINTOPASSO, nata nel 2014 e voluta dalla famiglia Chiarli per rendere omaggio al vitigno principe dell'**enologia** modenese, il Sorbara, si arricchisce di un nuovo protagonista: dopo Rosé Brut, lo Spumante Sorbara che ha scritto una nuova pagina nella storia del Metodo Classico italiano, fresco e affilato, e Cuvée Paradiso, più classico, intenso e nitido, di cui a **Vinitaly** 2016 sarà presentata la nuova sboccatura, arriva il nuovo Pas Dosé, 80% **Chardonnay** e 20% Sorbara le cui peculiarità vengono ancor più esaltate dall'assenza di dosaggio, ossia di zucchero introdotto dopo la sboccatura.

"QUINTOPASSO Pas Dosé fa del bilanciamento tra intensità e leggerezza il suo biglietto da visita: la grande energia e la freschezza coinvolgente vengono compensate dalla raffinata tessitura e da una struttura solida e rigorosa, come solo il Sorbara sa fare. Siamo sicuri che entusiasmerà tutti gli appassionati, così come hanno fatto anche Rosé Brut e Cuvée Paradiso." dice Roberto Saletta, direttore commerciale del gruppo Chiarli, di cui l'**azienda** QUINTOPASSO fa parte.

Anche Pas Dosé sarà vestito della storica etichetta rivisitata, con lettering autentico dell'epoca, ormai caratteristica del **marchio**. Come lo scorso anno, QUINTOPASSO sarà presente con un proprio stand accanto a quello storico del gruppo Chiarli all'interno del Padiglione **Emilia Romagna**. Il piccolo universo QUINTOPASSO Metodo Classico sarà strutturato in modo tale da potersi concentrare al meglio sulla degustazione delle tre **etichette** e sul loro abbinamento ad alcuni piccoli piatti, ideati appositamente per esaltare le caratteristiche degli Spumanti ma anche per stupire con accostamenti insoliti.

QUINTOPASSO Metodo Classico è un progetto della famiglia Chiarli costruito intorno al Sorbara, il più antico e nobile dei vitigni di **Modena**, proposto sia in purezza che in connubio allo Chardonnay, in tre versioni di Metodo Classico. Le uve dei vini QUINTOPASSO maturano nei vigneti della Tenuta Chiarli a Sozzigalli, collocata sulla riva sinistra del Secchia, ritenuta la zona più apprezzata per produrre il miglior Sorbara, dove Anselmo e Mauro Chiarli in persona hanno selezionato e messo in produzione antichi cloni unici. QUINTOPASSO porta nel nome il riferimento alla quinta generazione, rappresentata dai cinque cugini sempre più protagonisti nelle aziende di famiglia, e allo stesso tempo rende omaggio ai cinque principali artefici che insieme hanno realizzato questo progetto di eccellenza – Anselmo e Mauro Chiarli, Roberto Saletta, Franco De Biasio, Gianni Gasperi. Infine questo progetto vuole evidenziare i cinque momenti più significativi della storia imprenditoriale di cui rappresenta il coronamento.

www.quintopasso.it