

Rosè Brut 2011 Lambrusco di Sorbara DOC Metodo Classico di Quinto Passo



E' indubbio, il lambrusco sta vivendo un periodo d'oro.

E' indubbio, il lambrusco è di moda.

E' Indubbio, le bollicine stanno vivendo un periodo d'oro e di gran moda.

A questo uniamo una schiera di aziende di Lambrusco che stanno tornando a lavorare bene, aziende sia nuove che di storiche. Tra queste sicuramente c'è **Cleto Chiarli**, che da ormai più di un secolo e mezzo, **154** anni per la precisione, produce signori lambruschi che in più circostanze hanno lasciato il segno. Praticamente l'azienda è nata un anno prima dell'unità d'Italia.

La nuova vita del lambrusco ha messo le fondamenta su due metodi di lavorazione in particolare, l'ancestrale o rifermentazione in bottiglia e il **Metodo Classico**, e come territorio ha trovato nel filone sabbioso di **Sorbara** l'acidità giusta per supportare quest'ultima metodologia.

Probabilmente Chiarli è l'azienda più storica operante nella provincia di Modena, e nonostante sia ubicata a Castelvetro produce lambrusco anche con la DOC Sorbara. Il vino che degustiamo quest'oggi è il **Rosè Brut 2011 Lambrusco di Sorbara Spumante DOC Metodo Classico di Quinto Passo**,

marchio di Chiarli. Quinto perché cinque è il numero delle generazioni che si sono susseguite, cinque è il numero dei cugini che la governeranno e cinque è il numero degli artefici di questo nuovo passo. Tra l'altro 5 sono anche i passi fatti dall'inizio ad oggi, difatti si è partiti nel 1860 con il metodo ancestrale, fine anni '50 arrivano le primi autoclavi del metodo Martinotti, negli anni '90 l'intuizione del marchio Cleto Chiarli, infine il metodo classico per arrivare a l'ultimo passo, il quinto per l'appunto. Già il packaging della confezione fa parlare di se, una scatola bellissima con 4 sole bottiglie e per giunta incellofanate singolarmente. La bottiglia è altrettanto bella nel suo vetro completamente trasparente a rendere giustizia al colore del vino, l'etichetta è di assoluta eleganza in stile vintage e dona importanza.

Il Rosè Brut è un Sorbara in purezza e la bottiglia che assaggio è della vendemmia 2011 con sboccatura di Giugno 2014, quindi con almeno **24 mesi** di sosta sui lieviti.

Alla mescita il colore è un rosa antico, buccia di cipolla, luminoso e brillante, il perlage è fine, numeroso e pressoché continuo. Portando al naso il calice si viene invasi da un bouquet di profumi sia intensi che persistenti e soprattutto eleganti. Su tutto note di crosta di pane integrale, croissant salato, piccoli frutti di bosco, di marasca e tanta fragolina. In bocca entra deciso, autoritario a tratti tagliente con una muscolarità che sottolinea l'assoluto carattere. Mostra un corpo tutto sommato snello ma molto scattante, fresco e molto acido, spostato con eleganza sulle componenti dure che comunque non ostacolano la beva. Lungo, quasi lunghissimo di persistenza dove si apprezza una sapidità minerale intrigante e ben armonizzata. Chiude a scemare sul frutto lasciando una nota assolutamente elegante e leggermente amarognola che richiama il sorso successivo. Consiglio di degustarlo freddo, 8°/9° ed in calici modello Metodo Classico a tutt'al più a forma di tulipano di medie dimensioni, in modo da armonizzare al meglio i profumi e non ostacolare il lavoro del suadente perlage.

Come abbinamento è perfetto con salumi affettati da aperitivo, provatelo con qualche fetta di culatello e ne trarrete godimento. Bene anche per iniziare il pasto con primi piatti leggeri a base di verdure. Perfetto anche con pesci importanti sia cotti che crudi, gamberi rossi di Marzara, astice ed aragosta, tonno e ricciole. Io l'ho abbinato ad una tartare di tonno ed un hamburger di gamberi con un pizzico di gorgonzola, abbinamento a tratti entusiasmante che valorizzava e supportava a meraviglia la particolarità della carne giocando sull'intreccio gustativo che si creava nell'intreccio dei sapori. Perfetto anche da degustarsi da solo per regalare e regalarsi un piccolo piacere della vita.

Il Rosè Bruti di Quinto Passo è ideale per una romantica cena a due sia per festeggiare un appuntamento che per iniziare un nuovo percorso assieme, perché non c'è abbinamento migliore che quello di condividere un calice o più con la persona amata.