

| Buon Perlage!

Buon Perlage! | Pubblicato in DoctorWine N°219

Il Quintopasso nel Metodo Classico di Chiarli

di Chiara Giovoni 21-07-2017



Un metodo classico con cui Chiarli aspira a dare anche una prova di stile, sempre con un tocco territoriale: Quintopasso Cuvée Paradiso Brut, da uve chardonnay con un saldo di Sorbara, la firma emiliana di famiglia.

Tra le bollicine italiane spesso si dimentica di menzionare una terra che dell'effervescenza ha fatto una bandiera in rosso, ovvero l'area Emiliana del Lambrusco tra le provincie di Modena e Reggio Emilia, dove l'evoluzione naturale della sperimentazione enologica ha portato come punto di arrivo una certa dimestichezza con la rifermentazione in bottiglia tipica del metodo classico. Ma se alcuni si sono fermati all'antico metodo ancestrale, una rifermentazione che dà vita a spumanti che mantengono una parte del sedimento ancora all'interno della bottiglia, altri hanno imparato a padroneggiarlo fino in fondo il metodo classico più puro.

È il caso di Cleto Chiarli, un'azienda che ha fatto la storia del territorio modenese e del Lambrusco, legandosi con lo charmat al lambrusco gasparossa con il Vigneto Cialdini e al lambrusco di Sorbara per la celebre etichetta Vecchia Modena. L'approccio alla rifermentazione in bottiglia in casa Chiarli è iniziato dopo metà Ottocento ed è stato poi celebrato con il Lambrusco del Fondatore, uno squisito esempio di come l'elegante varietale del lambrusco di Sorbara possa esprimere la sua personalità meno immediata e più originale, con una spiccata spina dorsale acida e il frutto esuberante che lascia la scena a note più complesse.

Dal lontano 1860 ben 5 generazioni della famiglia Chiarli hanno apportato il loro contributo all'azienda vinicola di famiglia passo dopo passo. Il Quintopasso fa riferimento a questo percorso imprenditoriale e ne rappresenta il coronamento che si realizza con la quinta generazione, rappresentata dai cinque cugini coinvolti nelle attività dell'azienda di famiglia Chiarli, ovvero Carlo, Giorgio, Stefano, Giovanni e Tommaso. Oggi il punto d'arrivo è un metodo classico che aspira a dare anche una prova di stile, sempre con un tocco territoriale, come per la Cuvée Paradiso Brut, un metodo classico da uve chardonnay con un saldo di Sorbara, la firma emiliana di famiglia.

Cleto Chiarli

Titolare: Famiglia Chiarli

Via Belvedere, 4

41122 Castelvetro di Modena (MO)

Tel. +39 059 3163311

Fax +39 059 313705

italia@chiarli.it

www.chiarli.it

Facebook: [chiarli1860](#)

Anno di Fondazione: 2001

Totale Bottiglie Prodotte: 900.000

Ettari di Vigneto: 100



Quintopasso Cuvée Paradiso Brut

Chiarli

Punteggio	-	Regione	Emilia Romagna
Categoria	Spumante	Nazione	Italia

Assemblaggio di 80% chardonnay e 20% sorbara, con pressatura soffice dopo la raccolta tra fine settembre e inizio ottobre a mano in cassette. Il mosto fiore viene vinificato a temperatura controllata, segue la rifermentazione in bottiglia s...

 [Condividi](#)