

Quintopasso, un rosé che esalta il Lambrusco



Per Natale un tocco di rosa sulle tavole imbandite. Sempre senza dimenticare la qualità e magari un pizzico di originalità. Così è possibile aprire, con serenità, una bottiglia di *Brut Rosé* di Quintopasso, azienda che rientra nel mondo della Cleto Chiarli, nel Modenese. Siamo nella terra del *Lambrusco*, dove la varietà di *Sorbara* rappresenta un'ottima alternativa ai classici *Pinot Nero* e *Chardonnay* per realizzare spumanti *Metodo Classico*.

Quintopasso porta nel nome i riferimenti al percorso imprenditoriale di cui rappresenta il coronamento e alle persone che ne sono protagoniste. Questo *Metodo Classico* celebra infatti la quinta generazione, rappresentata dai cinque cugini - **Carlo, Giorgio, Stefano, Giovanni** e **Tommaso** - 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: i titolari **Anselmo** e **Mauro Chiarli**, il direttore commerciale e marketing **Roberto Saletta**, l'enologo aziendale **Franco De Biasio** e il consulente **Gianni Gasperi**.

Si diceva, il *Brut Rosé*. Si tratta di un vino esclusivamente realizzato con *Lambrusco di Sorbara*, è che riesce ad abbinare una grande freschezza a un'aromaticità floreale e fruttata molto gradevole. Un vino da bere con spensieratezza e serenità, due sentimenti che dovrebbero essere presenti nel Natale di tutti.