



I VINI DELLE FESTE: QUINTOPASSO ROSÉ' BRUT

Dicembre 18, 2018 / [Bruno Petronilli](#) / Wine / XMAS 2018

Aromi delicati di fiori e frutta, una bella acidità, vibrante, una mineralità evidente e bollicine fini e setose. Ecco **Quintopasso Rosé Brut**, da uve *Lambrusco di Sorbara*, un metodo classico di grande piacevolezza, compagno ideale di questo periodo di festa.



Quintopasso Rosé Brut fa parte del progetto che la **famiglia Chiarli** ha costruito intorno al Lambrusco di Sorbara, proposto sia in purezza che in connubio allo Chardonnay, in quattro versioni di Metodo Classico, un vero e proprio omaggio a Sorbara. E' in queste terre che è partita la lunga e scrupolosa attività di studio e selezione seguita in prima persona da *Anselmo e Mauro Chiarli*, che ha portato alla messa in produzione di antichi cloni unici, capaci di produrre uve di altissima qualità, oggi colonna portante dei vini dell'azienda. Quintopasso porta nel nome il riferimento alla quinta generazione, rappresentata dai cinque cugini – *Carlo, Giorgio, Stefano, Giovanni e Tommaso* – sempre più protagonisti nelle aziende di famiglia, ma al contempo rende omaggio ai cinque principali artefici che 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.

WWW.QUINTOPASSO.IT

Maurizio Rocchelli Srl