



quintopasso **pas dosé**

**QUINTOPASSO**  
METODO CLASSICO

Cinque come le generazioni della famiglia Chiarli che dal lontano 1860 si avvicendano alla guida delle aziende di famiglia; cinque come le persone che hanno portato avanti questo progetto d'eccellenza; cinque, infine, come le tappe fondamentali del percorso di qualità e di innovazione che da sempre ha contraddistinto questa famiglia nel panorama vitivinicolo del territorio.

## scheda **tecnica**

### DENOMINAZIONE

**QUINTOPASSO PAS DOSÉ • MILLESIMATO**  
Vino Spumante di Qualità Metodo Classico

### VITIGNO

80% Chardonnay  
20% Sorbara in purezza

### TERRITORIO

I vigneti, situati a Sozzigalli, sulla sponda sinistra del fiume Secchia, sono composti da cloni storici di Sorbara, selezionati e preservati dalla famiglia, mentre lo Chardonnay proviene da un altro vigneto di proprietà, situato sui Colli Bolognesi e dedicato esclusivamente al metodo classico

### VINIFICAZIONE

Ogni grappolo viene selezionato e raccolto a mano in cassette, immediata pressatura soffice per estrarre e mantenere intatto il ventaglio aromatico delle uve di origine. Fermentazioni separate per ogni vitigno del mosto fiore in vasche d'acciaio termocondizionate. Successiva selezione dei vini per l'assemblaggio e rifermentazione in bottiglia di 36 mesi, seguiti dalla sboccatura e dal dosaggio.

### CARATTERISTICHE

Squillante l'attacco al palato, con un'effervescenza setosa e grande energia. Come un ruscello di montagna, che scorre impetuoso ma sempre in perfetto equilibrio. L'assenza di dosaggio consente di identificare la personalità dei vini che compongono la cuvée ed esalta le loro caratteristiche: la sensualità dallo Chardonnay ed il perfetto timing del nostro Sorbara che da ritmo al sorso.

### DA BERE CON

- ◇ Crudi di pesce, dove la salinità esalta le note iodate
- ◇ Gyoza di carne, contrasta le dolcezze e danza con le spezie.
- ◇ Ideale in un pranzo estivo con una panzanella o un'insalata greca.

### DATI ANALITICI

- ◇ Gradazione: 12% vol
- ◇ Acidità: 8 g/l
- ◇ Dosaggio: 1 g/l
- ◇ Basso contenuto complessivo solforosa: inferiore ai 50 mg/l

**FORMATO:** 0.75 l. - imballo cofanetto da 4 pezzi

**QUINTOPASSO**

tel. +39 059 3163311 - email: [info@quintopasso.com](mailto:info@quintopasso.com) - [www.quintopasso.it](http://www.quintopasso.it)