

Vinitaly: un evento unico. La fiera di Verona dedicata al settore vitivinicolo rimane tuttora l'avvenimento numero 1 in Italia; addetti ai lavori e appassionati si incontrano con i produttori per scoprire il vino del futuro e migliorare quello del presente. Per la prima volta al Vinitaly, Wineration vi racconterà l'esperienza in due emozionanti episodi, sperando di aver scovato la perla dell'edizione 2015!

Emilia Romagna



Quintopasso e finger food d'autore

Iniziamo il nostro tour dall'Emilia Romagna, terra d'origine di Wineration, precisamente dallo stand di **Quintopasso**, il nuovo progetto di Chiarli. L'evento era di quelli importanti: la presentazione in anteprima della nuova Cuvee Paradiso, un Metodo Classico frutto dell'unione tra Chardonnay(80%) e Sorbara(20%). Degustata in abbinamento con raffinati

finger food, la nuova Cuvee di Quintopasso (abbiamo parlato del rosè [qui](#)) ha mantenuto le aspettative nonostante la recente sboccatura che cela ancora il pieno potenziale di questo vino. Perlage finissimo ed elegante: ti conquista. Il carattere del Sorbara avanza a braccetto con la precisione dello Chardonnay; tutto questo fa della Cuvee Paradiso un'altra grande scommessa vinta dalla famiglia Chiarli! Ringraziamo infine Marco Chiesa che ci ha accompagnato durante tutta la degustazione della gamma Quintopasso raccontandoci la **vision** dell'azienda: da sempre legata al territorio e alla tradizione ma con lo sguardo continuamente volto verso il futuro.

Cuvee Paradiso sarà disponibile da Maggio 2015.