

Economia

Nuovo prodotto Chiarli, il calore dello Chardonnay sposa l'acidità del Sorbara

Dopo anni di lavoro in vigna e in cantina Pas Dosé QUINTOPASSO, il terzo Metodo Classico prodotto dalla famiglia Chiarli, è pronto per essere degustato da tutti gli appassionati a Verona, dal 10 al 13 aprile.



Linda Rubini

06 APRILE 2016 13:40

Nota - Questo comunicato è stato pubblicato integralmente come contributo esterno. Questo contenuto non è pertanto un articolo prodotto dalla redazione di ModenaToday



La gamma QUINTOPASSO, nata nel 2014 e voluta dalla famiglia Chiarli per rendere omaggio al vitigno principe dell'enologia modenese, il Sorbara, si arricchisce di un nuovo protagonista: dopo Rosé Brut, lo Spumante Sorbara che ha scritto una nuova pagina nella storia del Metodo Classico italiano, fresco e affilato, e Cuvée Paradiso, più classico, intenso e nitido, di cui a Vinitaly 2016 sarà presentata

la nuova sboccatura, arriva il nuovo Pas Dosé, 80% Chardonnay e 20% Sorbara le cui peculiarità vengono ancor più esaltate dall'assenza di dosaggio, ossia di zucchero introdotto dopo la sboccatura.

"QUINTOPASSO Pas Dosé fa del bilanciamento tra intensità e leggerezza il suo biglietto da visita: la grande energia e la freschezza coinvolgente vengono compensate dalla raffinata tessitura e da una struttura solida e rigorosa, come solo il Sorbara sa fare. Siamo sicuri che entusiasmerà tutti gli appassionati, così come hanno fatto anche Rosé Brut e Cuvée Paradiso." dice Roberto Saletta, direttore commerciale del gruppo Chiarli, di cui l'azienda QUINTOPASSO fa parte.

Anche Pas Dosé sarà vestito della storica etichetta rivisitata, con lettering autentico dell'epoca, ormai caratteristica del marchio. Come lo scorso anno, QUINTOPASSO sarà presente a Vinitaly, il salone internazionale del vino e del distillato, con un proprio stand accanto a quello storico del gruppo Chiarli all'interno del Padiglione Emilia Romagna. Il piccolo universo QUINTOPASSO Metodo Classico sarà strutturato in modo tale da potersi concentrare al meglio sulla degustazione delle tre etichette e sul loro abbinamento ad alcuni piccoli piatti, ideati appositamente per esaltare le caratteristiche degli Spumanti ma anche per stupire con accostamenti insoliti.

QUINTOPASSO Metodo Classico (www.quintopasso.it) è un progetto della famiglia Chiarli costruito intorno al Sorbara, il più antico e nobile dei vitigni di Modena, proposto sia in purezza che in connubio allo Chardonnay, in tre versioni di Metodo Classico. Le uve dei vini QUINTOPASSO maturano nei vigneti della Tenuta Chiarli a Sozzigalli, collocata sulla riva sinistra del Secchia, ritenuta la zona più apprezzata per produrre il miglior Sorbara, dove Anselmo e Mauro Chiarli in persona hanno selezionato e messo in produzione antichi cloni unici. QUINTOPASSO porta nel nome il riferimento alla quinta generazione, rappresentata dai cinque cugini 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 - Anselmo e Mauro Chiarli, Roberto Saletta, Franco De Biasio, Gianni Gasperi. Infine questo progetto vuole evidenziare i cinque momenti più significativi della storia imprenditoriale di cui rappresenta il coronamento.