

Arriva a vinality il nuovo metodo classico quintopasso cuvee paradiso


Publicato il 20/03/15 | da Linda Rubini




Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.

Dopo Rosè Brut, il Metodo Classico Sorbara in purezza che ha visto la luce nel 2014, primo tra i prodotti del progetto QUINTOPASSO, a Vinality 2015 arriva la Cuvée Paradiso.

Dentisti Al Giusto Prezzo
Impianti Fissi A Carico Immediato. Solo 4 Sedute. Visitaci Ora!



 Il progetto QUINTOPASSO nasce dal desiderio di riscoperta del Sorbara, il più antico e nobile dei vitigni del territorio modenese. Dopo QUINTOPASSO Rosé, il Sorbara che ha scritto una nuova pagina nella storia del Metodo Classico italiano, si arricchisce ora di un nuovo prodotto e presenta a Vinality il Metodo Classico Brut Cuvée Paradiso. Qui il Sorbara, presente solo per un 20%, è l'architrave che sostiene la fruttata esuberanza di un grande Chardonnay, anch'esso proveniente da tenute di proprietà.

Il nuovo Spumante Brut è un Metodo Classico dagli equilibri straordinari. Levigato ed essenziale, coniuga la solarità e l'energia dello Chardonnay con l'acidità e la finezza del Sorbara e mantiene l'inconfondibile stile QUINTOPASSO, ora declinato in un prodotto più classico, intenso e nitido, di piacevolissima beva.

Stessa etichetta storica rivisitata - l'originale fa parte dell'archivio della famiglia - con lettering autentico dell'epoca, stesso innovativo cofanetto da 4 bottiglie disegnato appositamente, stesso elegante packaging.

Sarà possibile assaggiare in anteprima la nuova Cuvée Paradiso alla fiera veronese dove, per il primo anno, QUINTOPASSO sarà presente 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 due etichette, che potranno essere abbinare anche ad alcuni piatti, ideati appositamente per l'occasione.

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 quattro 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.