

Nasce Quintopasso Cuvée Paradiso.

BY ITALY FOOD 24 – 20 MARZO 2015

POSTED IN: EMILIA ROMAGNA, VINITALY

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



Il progetto QUINTOPASSO nasce dal desiderio di riscoperta del Sorbara, il più antico e nobile dei vitigni del territorio modenese. Dopo QUINTOPASSO Rosè, il Sorbara che ha scritto una nuova pagina nella storia del Metodo Classico italiano, si arricchisce ora di un nuovo prodotto e presenta a Vinitaly 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 abbinate anche ad alcuni piatti, ideati appositamente per l'occasione.

www.quintopasso.it

Maurizio Rocchelli Srl