

Nasce Quintopasso, il nuovo Sorbara Metodo Classico Chiarli.

ITALY FOOD 24 – 31 MARZO 2014



Chiarli presenta a Vinitaly QUINTOPASSO: un omaggio al Sorbara, il più antico e nobile dei vitigni della famiglia Lambrusco, e alla storia di imprenditoria vinicola della famiglia modenese. Cinque come le generazioni Chiarli che dal lontano 1860 si avvicinano 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 il mondo Chiarli nel panorama vitivinicolo del territorio. QUINTOPASSO porta nel nome i riferimenti al percorso imprenditoriale di cui rappresenta il coronamento e alle persone che ne sono protagoniste. Questo Metodo Classico celebra infatti la quinta generazione, rappresentata dai cinque cugini – Carlo, Giorgio, Stefano, Giovanni e Tommaso – 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: i titolari Anselmo e Mauro Chiarli, il direttore commerciale e marketing Roberto Saletta, l'enologo aziendale Franco De Biasio e il consulente Gianni Gasperi. QUINTOPASSO rappresenta infine la quinta tappa di quel percorso di ricerca e qualità iniziato nel 1860 con il passaggio alla produzione in bottiglia, passato attraverso altre innovazioni importanti come l'applicazione del metodo charmat già negli anni cinquanta, la nascita del Sorbara Vecchia Modena Premium – ormai indiscusso punto riferimento nel panorama produttivo del territorio – e infine la creazione a Castelvetro di una nuova cantina produttiva tutta dedicata all'alta gamma. L'intento di questo nuovo progetto è quello di rappresentare l'espressione più nobile del Sorbara, con un'attenzione maniacale alla qualità a partire dalle uve di provenienza: è infatti sulla riva sinistra del Secchia, la zona più vocata per questo vitigno, che si trovano i 100 ettari di proprietà dove tutto ha inizio. Qui, dopo anni di scrupolosa attività di selezione seguita in prima persona dai titolari, oggi prevalgono gli antichi cloni Chiarli capaci di produrre uve di altissima qualità, con quantità per ettaro sempre inferiori ai limiti del Disciplinare della DOC. Il risultato è la produzione di vini dai caratteri unici e distintivi propri del vitigno di appartenenza che poi, dopo un percorso di vinificazione e fermentazione eseguito con la massima cura, diventano basi ideali anche per la produzione del Metodo Classico. Bottiglia trasparente per evidenziare il rosa tenue del prodotto, etichetta storica rivisitata – l'originale fa parte dell'archivio della famiglia – con lettering autentico dell'epoca, un innovativo cofanetto da 4 bottiglie disegnato appositamente, Rosè Brut QUINTOPASSO è il primo nato di una gamma di Spumanti Metodo Classico che nei prossimi anni contribuirà alla ulteriore valorizzazione degli altri vitigni del territorio modenese e sarà in assaggio in anteprima a Verona, in occasione di Vinitaly 2014 presso lo Stand Chiarli: A8, Padiglione 1 Emilia Romagna.