

la Griffe



Vendemmia: 2011
 Proprietà: Famiglia Chiarli
 Uvaggio: Sorbara
 Bottiglie prodotte: 7.000
 Enologo: Franco De Biasio,
 Michele Faccin
 Prezzo allo scaffale: €
 19,00-21,00

Cleto Chiarli Doc Modena Rosé Spumante Quintopasso

La Cleto Chiarli Tenute Agricole nasce nel 2001. È il coronamento di una storia d'imprenditoria vinicola iniziata nel lontano 1860 quando Cleto Chiarli avvia per primo a Modena la produzione di Lambrusco segnando il fortunato inizio di quella che è poi diventata l'attività della famiglia per il futuro a venire. Oggi, è attiva una nuova azienda che oltre a rappresentare un importante polo produttivo è anche un luogo di ricerca, valorizzazione e promozione della migliore cultura vinicola emiliana con l'obiettivo di rappresentare sempre con i suoi prodotti il giusto punto di equilibrio tra modernità e rispetto della tipicità che la viticoltura del territorio può esprimere. Ecco dunque che accanto al progetto d'esordio dedicato alla famiglia dei vitigni Lambrusco, è stato affiancato un percorso di ricerca dedicato al Pignoletto, particolare vino bianco che, prodotto da lungo tempo in ristrette aree delle colline emiliane, da alcuni anni ha esteso la sua presenza sul territorio entrando a pieno titolo nella nuova Doc Modena. Ciascun vino nasce da uve provenienti esclusivamente da vigne condotte seguendo il protocollo della lotta integrata e in parte anche della coltivazione biologica: 100 ettari Doc tutti in singoli appezzamenti che nell'ambito delle tre Tenute agricole (Tenuta Cialdini, Tenuta Belvedere, Tenuta Sozzigalli) di proprietà si sono rivelati i più vocati per ogni specifico vitigno. Lo spumante Quintopasso, oggetto del nostro assaggio, nasce invece sulla sponda sinistra del fiume Secchia dove il Sorbara, nobile vitigno di antichissime origini, trova la sua culla di elezione. 30 ettari di vigneti ottenuti da un paziente lavoro di riordino e di recupero di rari cloni di grande pregio dalle quali nasce anche questo spumante. Si tratta di un vino dal bagaglio aromatico di bella freschezza, sfaccettato e non privo di complessità, che alterna note di frutti rossi, cenni di lievito e qualche ricordo di fiori. In bocca, il vino è vivace e interessante. Buonissima la freschezza acida, leggere le bollicine, per un sorso scorrevole e saporito che forse perde in complessità ma guadagna in piacevolezza e bevibilità.