



quintopasso **maestro**

## QUINTOPASSO

METODO CLASSICO

Cinque come le generazioni della famiglia Chiarli che dal lontano 1860 si avvicendano 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 questa famiglia nel panorama vitivinicolo del territorio.

## scheda tecnica

### DENOMINAZIONE

#### QUINTOPASSO MAESTRO

Lambrusco Sorbara DOC Brut Metodo Classico

### VITIGNO

100% Sorbara in purezza dal clone storico selezionato dalla famiglia.

### TERRITORIO

I vigneti, situati a Sozzigalli, sulla sponda sinistra del fiume Secchia, sono composti da cloni storici di Sorbara, selezionati e preservati dalla famiglia, la cui particolare genetica, unita alle rese in produzione molto ridotte consente una qualità straordinaria.

### VINIFICAZIONE

Selezione dei grappoli e raccolta a mano in cassette, immediata pressatura soffice per estrarre e mantenere intatto il ventaglio aromatico delle uve di origine seguita da un contatto sulle bucce di alcune ore per l'estrazione del colore e dei complessi aromatici. Fermentazione del mosto fiore in vasche d'acciaio termocondizionate per sviluppare il carattere inconfondibile delle nostre uve di Sorbara. Successiva selezione dei vini per l'assemblaggio e rifermentazione in bottiglia di 16/18 mesi, seguiti da sboccatura e dosaggio.

### CARATTERISTICHE

Colore inconfondibile, rosato deciso luminoso e intenso, naso preciso, tra ribes e fragola, poi ginger, pompelmo e polline, l'odore di una pioggia d'aprile, capace di esaltare ogni profumo unendo terra e cielo.

La bollicina, fine e precisa, fa da preludio a un gusto che può appartenere solo al nostro Sorbara: scattante, espressivo, il frutto intatto, l'acidità affilata, la pulizia straordinaria, e tutto più intenso, più definito, più vitale. L'arte dell'essenzialità.

### DA BERE CON

- ◇ Ostriche e crostacei, ma anche una catalana di astice
- ◇ Pizze classiche e gourmet - non ha paura del pomodoro
- ◇ Grandi affettati - per onorare al meglio il territorio

### DATI ANALITICI

- ◇ Gradazione: 12% vol
- ◇ Acidità: 9,50 g/l
- ◇ Dosaggio: 5 g/l
- ◇ Basso contenuto complessivo solforosa: inferiore ai 50 mg/l

**FORMATO:** 0,75 l. imballo cofanetto da 4 pezzi

### QUINTOPASSO

tel. +39 059 3163311 - email: [info@quintopasso.com](mailto:info@quintopasso.com) - [www.quintopasso.it](http://www.quintopasso.it)