



quintopasso **rosé brut**

QUINTO PASSO
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 ROSE BRUT • MILLESIMATO

Modena Rosè Spumante Brut DOC 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

Ogni grappolo viene selezionato e raccolto a mano in cassette, immediata pressatura soffice per estrarre e mantenere intatto il ventaglio aromatico delle uve di origine. 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 36 mesi, seguiti da sboccatura e dosaggio.

CARATTERISTICHE

Colore rosa tenue con riflessi violacei. Aromi nitidi e cristallini come l'aria di alta montagna, tra frutta rossa, ozono e note di liquirizia.

Gusto dominato dall'acidità ricca di note minerali, scintillante e affilata, ma equilibrata dalla morbidezza del frutto e dalla ricchezza aromatica, come solo il particolare terroir della sponda sinistra del Secchia sa dare.

Il finale, dagli aromi quasi speziati, si distende senza perdere mai tensione.

DA BERE CON

- ◇ Acciughe del Cantabrico - acidità e salinità in equilibrio
- ◇ Cacio e pepe con gambero crudo - ma anche Carbonara, Gricia etc., nel solco della tradizione
- ◇ Cucina vegetariana, per far collimare leggerezza e sapore.

DATI ANALITICI

- ◇ Gradazione: 12% vol
- ◇ Acidità: 10 g/l
- ◇ Dosaggio: 4 g/l
- ◇ Basso contenuto complessivo solforosa: inferiore ai 50 mg/l

FORMATI: 0,75 l. - imballo cofanetto da 4 pezzi
1,50 l. - imballo cofanetto singolo

QUINTOPASSO

tel. +39 059 3163311 - email: info@quintopasso.com - www.quintopasso.it