



## QUINTOPASSO

Doc **Modena** Spumante Brut Rosé

Vendemmia: 2014

Uvaggio: **Lambrusco di Sorbara**

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: **Quintopasso**

Proprietà: famiglia Chiarli

Enologo: Franco De Biasio

Sorride, l'Emilia. E non solo per il suo carattere (il Dna è noto, positivo, ottimista, mai domato dalle avversità, socializzante), ma anche per il conforto dei risultati sempre più ampi e gratificanti che i suoi vini vanno raccogliendo. La rimonta del **Lambrusco** di qualità, sospinta ormai da un pò da ostinati resistenti (mai arresi al banale e al cheap) e coraggiosi iniziatori di nuove parabole produttive, si è incrociata a puntino col momento espansivo della bolla italiana (e della bolla in genere) nel mondo. Ed è rafforzata dalla parallela risalita di ambizioni e qualità media dei vini fermi regionali: mai, forse, stati così buoni in numero così ampio. Quintopasso è derivazione e ramo curatissimo di una pianta illustre. Quinta generazione d'una casata che ha iniziato il lavoro addirittura a metà Ottocento; cinque (il magic number) persone alla guida con varie responsabilità; e l'opzione Metodo Classico come quinta svolta nodale nel lungo percorso di ricerca e produzione, oggi incarnato in quattro etichette: il rosé, una cuvée brut, un pas dosé e il Paradiso Rosé, rarità edita per lo più in magnum. Quanto al cioccolato brut in rosa: uve della rive gauche locale, quella del Secchia, mesoclima perfetto per imprimere note di tesa espressività al vino, soffi balsamici di spezia e liquerizia "cruda" fusi ai sentori di rosa canina e piccoli frutti. Il finale è sapido e gastronomico.

(Antonio Paolini)