ACQUISTATO IL .....

"11 Minutes" Rosé Trevenezie IGT 2025 2025

Fresco ed elegante



La Vigna

Terreno Franco-argilloso con buono scheletro, sasso grande e arenaria friabile

Esposizione

Allevamento Cordone speronato/guyot

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosato fermo

Provenienza Veneto

Uve Corvina 50%, Trebbiano 25%, Syrah 15%, Carmenère 10%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione In 11minuti, il tempo dello skin contact dal quale trae origine il nome, si estraggono le parti più nobili delle uve e le lievi tonalità rosate che caratterizzano questo vino. Una volta ottenuto il mosto, lo stesso viene raffreddato e portato in una vasca di acciaio dove rimarrà per circa 12-24 ore, tempo necessario perché avvenga la decantazione delle parti più solide. Dopo un travaso, il mosto viene inoculato con lieviti selezionati e si avvia la fermentazione alcolica, che manterrà un range di temperatura compreso tra i 13° e i 16 °C. Durante la fermentazione, viene monitorato quotidianamente lo stato dei lieviti così come l'evoluzione del processo metabolico

Sensazioni La Corvina, che rappresenta la dominanza in termini di percentuali, è stata scelta per gli aromi floreali che conferisce al vino e per l'acidità con cui lo connota. Il Trebbiano apporta eleganza e lunghezza nel retrogusto, il Syrah regala al bicchiere preziose note fruttate e speziate e infine il Carmenère dona al vino struttura, che ne garantirà la stabilità nel tempo. È un rosato fresco e avvolgente, dal bouquet intenso e complesso, immaginato per accompagnare le sere

primaverili o estive, ma non solo.

Trevenezie IGT Rosè 11 Minutes di Pasqua è un rosato che profumo di primavera e delle serate estive. Perfetto per chi cerca freschezza e complessità in un unico calice. Il suo nome, "11 Minutes," richiama il tempo necessario per il contatto con le bucce, il cosiddetto "skin contact", durante la vinificazione. Un processo delicato che conferisce al vino tonalità rosate uniche e aromi raffinati. Le Tre Venezie sono un territorio ricco di storia e tradizione vinicola, grazie al clima mite e al suolo variegato. 11 Minutes è un blend di vitigni autoctoni e internazionali che lavorano in perfetta sinergia tra loro. La Corvina, che domina nel blend, apporta spiccata acidità e aromi floreali. Poi il Trebbiano di Lugana e il Syrah che aggiunge note fruttate e speziate. Infine una parte di Carménère che garantisce struttura rendendo questo vino un rosato che mantiene le sue caratteristiche per alcuni anni. Il processo di vinificazione ha inizio appunto con un breve contatto tra mosto e bucce, 11 minuti. Poi il mosto viene raffreddato e trasferito in vasche di acciaio dove avviene la decantazione naturale. Successivamente si avvia la fermentazione alcolica a temperatura controllata, seguita da un prolungato contatto con le fecce fini per 3-4 mesi, acquisendo complessità e morbidezza. In ultimo il vino viene filtrato e imbottigliato per poi essere commercializzato. Colore rosa tenue e brillante, al naso rivela un bouquet intenso e complesso, dove si intrecciano aromi floreali, agrumati e speziati. In bocca è fresco, avvolgente e ben equilibrato, con una piacevole acidità e una leggera struttura che lo rendono versatile e godibile. Vino perfetto dall'aperitivo alla tavola, dove accompagna bene pasti leggeri, a base di pesce, insalate, formaggi freschi e perfino il sushi.

La Famiglia Pasqua non ha certo bisogno di troppe presentazioni. Si tratta, infatti, di una vera e propria istituzione nel mondo del vino italiano. Una lunga storia che affonda le sue radici nella tradizione vitivinicola della Valpolicella. Fondata nel 1925 a Verona, questa azienda è il risultato di un amore profondo per la terra e i vigneti. Amore che si è tramandato di generazione in generazione. Oggi la gestione della cantina è nelle mani della terza generazione che ha saputo ampliare l'orizzonte internazionale dell'azienda, aprendo nel 2009 la Pasqua USA LLC a New York, consolidando la presenza del marchio al di là dell'Oceano (e non solo). Attualmente, infatti, i vini Pasqua raggiungono ben 61 mercati in tutto il mondo, tra cui anche la Cina. Una curiosità riguarda infine l'attenzione che la famiglia Pasqua ha sempre dedicato all'arte e alla cultura, tanto che le etichette dei loro vini sono spesso frutto di collaborazioni con artisti di grande fama.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821