ACQUISTATO IL .....

"Famiglia Pasqua" Amarone della Valpolicella DOCG 2020 2020



Intenso e complesso

L'Amarone della Valpolicella DOCG Famiglia Pasqua è figlio di uno dei territori più vocati per la produzione del vino. La Valpolicella, terra di vigneti che si estende a nord-ovest di Verona, gode infatti di un microclima mite, dovuto alla protezione delle Alpi e alla vicinanza del Lago di Garda. Queste condizioni favoriscono una perfetta maturazione delle uve. In più il terreno, ricco di calcare e argilla, dona ai vini una struttura minerale e una complessità aromatica difficilmente riscontrabile altrove. L'Amarone proposto qui da Pasqua è composto da Corvina (65%), Rondinella (25%) e Corvinone (10%). Le uve vengono raccolte manualmente a metà settembre e messe ad appassire per circa 3 mesi in "fruttaio". Questo processo riduce il peso dell'acino del 25-30%, concentrando le sostanze aromatiche e zuccherine. Dopo la pigiatura, la fermentazione alcolica avviene in acciaio per 25-30 giorni, con frequenti follature per estrarre colore e tannini. Successivamente, il vino matura per 18-20 mesi in barrique di rovere francese, dove avviene anche la fermentazione malolattica. In ultimo, prima dell'imbottigliamento, il vino subisce un ulteriore affinamento di 4 mesi. Colore rosso intenso, il bouquet è dolce e complesso, con note di frutta fresca, amarene e sfumature vegetali. In bocca rivela una lunghezza notevole, con note balsamiche e di erbe officinali, tannini setosi e vellutati. Buono già oggi, questo Amarone può essere conservato in cantina anche 15 anni, godendo di una grande evoluzione aromatica. In ogni caso, sulla tavola si abbina bene a piatti a base di carni saporite, come brasati o selvaggina. Perfetto anche con formaggi di lunga stagionatura, in grado di esaltarne la complessità.

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.

La Vigna

Terreno	calcareo,argilloso e ciottoloso
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina 65%, Rondinella 25%, Corvinone 10%
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 15 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Le uve vengono raccolte a mano a metà settembre e disposte ad appassire all'interno del fruttaio per circa 3 mesi, dove i grappoli perdono circa il 25-30% del loro peso con una conseguente concentrazione delle sostanze presenti nell'acino. Dopo la pigiatura, si avvia la fermentazione alcolica in acciaio per circa 25-30 giorni a temperatura controllata. Vengono effettuate continue follature per favorire l'estrazione della componente colorante e tannica. Al termine, il vino viene trasferito in barrique nuove di rovere francese dove si svolge la fermentazione malolattica che conferisce morbidezza al vino. Dopo circa 18-20 mesi di maturazione, il vino viene imbottigliato per un ulteriore affinamento di altri 4 mesi.
Sensazioni	Colore rosso intenso, il naso è dolce e complesso, con frutta fresca rossa,amarene e leggere sfumature vegetali. Il palato si sviluppa in lunghezza, su note balsamiche ed erbe officinali. I tannini rimangono setosi e vellutati.

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