



ACQUISTATO IL

"PassioneSentimento" Bianco Veneto IGT 2024

2024

Bouquet intenso e complesso



Svinando

Passione e Sentimento è una celebrazione, della famiglia Pasqua, dell'amore per il veneto e il suo prodotto più celebre: il vino. Con un tocco di freschezza e leggerezza. Passione e Sentimento, Veneto IGT Bianco, nasce da una lavorazione di Garganega in purezza. Vitigno autoctono del Veneto, la Garganega dà sempre vita a vini bianchi di grande eleganza e mineralità. In questo caso, poi, la Garganega viene vinificata con una tecnica particolare che prevede una breve appassimento delle uve e una macerazione sulle bucce. Ma procediamo con ordine. Le uve vengono selezionate a mano con cura. Quindi vengono appassite per un breve periodo in fruttaio, concentrando zuccheri e aromi. Successivamente, la vinificazione avviene in acciaio, per preservare la freschezza del frutto, e una parte del vino matura in barrique di rovere francese, per conferire al vino note più complesse e speziate. Colore giallo paglierino brillante, al naso rivela un bouquet intenso e complesso, con note di agrumi, pesca, albicocca e sentori floreali. In bocca è rotondo e piacevole, con un'acidità ben equilibrata e un finale lungo e persistente. Ideale come aperitivo, si abbina bene anche a primi piatti di pesce, grigliate di pesce, sushi e formaggi freschi. Perfetto per le serate estive.

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
Esposizione
Allevamento

Guyot

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Veneto

Uve 100% Garganega

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione

Le uve selezionate e raccolte in anticipo, si lasciano ad appassire per un breve periodo in cassette all'interno del Fruttaio, ottenendo in questo modo una maggiore concentrazione di aromi e zuccheri. Dopo la pigiatura dei grappoli, segue la macerazione sulle bucce per 12 ore per aumentare la complessità e la struttura del vino. La vinificazione avviene in fermentini di acciaio inox a temperatura controllata. Terminata la fermentazione, una parte del vino matura in barrique di rovere francese. Il vino viene poi assemblato ed imbottigliato.

Sensazioni

Dall'idea di ottenere con la sola Garganega un bianco elegante, di struttura e capace di evolvere nel tempo nasce PassioneSentimento Bianco. Un vino bianco che rivela al naso profumi intensi e decisi, note di agrumi e sentori di albicocca e pesca. Al palato è rotondo e piacevole, ben equilibrato con un finale persistente.

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