



ACQUISTATO IL

"PassioneSentimento" Rosso Veneto IGT 2022

2022

Equilibrato, rotondo e morbido



Svinando

Passione e Sentimento: un amore di vino dal cuore del Veneto. Fin troppo facile associare questo rosso veronese con il più puro dei sentimenti umani. Passione e Sentimento, infatti, celebra l'amore e la passione per il vino da parte della famiglia Pasqua. Nasce da un blend di tre uve nobili: Corvina, Croatina e Merlot. La Corvina, vitigno autoctono della Valpolicella, conferisce al vino struttura e profumi di ciliegia. La Croatina aggiunge complessità e spezie, mentre il Merlot dona al blend morbidezza e rotondità. Le uve, raccolte a mano, vengono appassite in cassette di legno all'interno di un fruttaio. Questo processo di appassimento concentra gli zuccheri e gli aromi, rendendo il vino più intenso e complesso. Successivamente, la vinificazione avviene in acciaio, per preservare la freschezza del frutto, e l'affinamento in tonneau di rovere, per conferire al vino note speziate e vanigliate. Nel calice Passione e Sentimento si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso rivela un bouquet complesso e avvolgente, con note di frutta rossa matura, spezie dolci e un leggero sentore di vaniglia. In bocca, infine, è equilibrato, rotondo e morbido, con tannini vellutati che avvolgono il palato. Il finale è lungo e persistente, con note di frutta secca e spezie. Ideale per secondi piatti di carne alla brace, si abbina egregiamente anche a piatti più elaborati, come arrosti e brasati.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Veneto

Uve Merlot 40%, Corvina 30%, Croatina 30%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Un uvaggio di Corvina e Croatina con una percentuale di Merlot che il periodo di appassimento rende ancor più morbido. Le uve raccolte a mano si lasciano appassire in cassette di legno all'interno del Fruttaio, dove gli acini, grazie al controllo dell'umidità e al ricircolo dell'aria, perdono circa il 30% di acqua e raggiungono un'alta concentrazione di zuccheri. Avendo le uve tempi di maturazione diversi, la vinificazione avviene separatamente in fermentini di acciaio e, solo successivamente viene creato il blend. PassioneSentimento matura in tonneaux di rovere per 6 mesi.

Sensazioni

Un colore rosso rubino intenso; al naso si presenta complesso, con spiccate note di frutti rossi e sentori di spezie. In bocca è equilibrato, rotondo, morbido e avvolgente, con tannini vellutati.

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.