ACQUISTATO IL .....

"Famiglia Pasqua" Valpolicella DOC 2024 2024



Rosso fresco e fragrante

La Valpolicella è una terra che profuma di vino. Nel cuore del Veneto, a due passi da Verona, questa regione incanta per i suoi dolci colli punteggiati da vigneti. Qui nasce il Valpolicella DOC Famiglia Pasqua, un vino che racconta una storia di passione e dedizione. Questo Valpolicella, in particolare, è frutto di un assemblaggio ben bilanciato di vitigni autoctoni: Corvina (60%), Corvinone (25%), Rondinella (10%) a cui si aggiunge una piccola percentuale di Croatina. La Corvina, in particolare, dona eleganza e una spiccata freschezza. Il Corvinone contribuisce con struttura e tannini delicati, mentre la Rondinella e la Croatina aggiungono complessità aromatica e sfumature fruttate. La produzione segue metodi tradizionali. Le uve, accuratamente selezionate, vengono pressate e sottoposte a macerazione per 8-10 ore a temperatura controllata. Segue la fermentazione alcolica, sempre a temperatura controllata, durante la quale si effettuano frequenti rimontaggi per favorire l'estrazione di colore, tannini e aromi. Dopo la malolattica, poi, il vino matura in barrique per alcuni mesi, acquisendo maggiore complessità. Rosso rubino intenso, al naso questo Valpolicella rivela un bouquet fragrante di frutti rossi freschi, come ribes e lampone. In bocca sorprende per la buona struttura e il piacevole equilibrio tra alcol e freschezza. Le note di frutta rossa, che emergono in modo deciso, intrecciandosi con una leggera vena speziata, resa più avvolgente dal passaggio in legno. Perfetto per chi cerca un vino versatile e facile da abbinare, è il compagno ideale per pranzi e cene di ogni giorno. Si sposa bene con primi piatti di pasta, risotti, carni rosse e formaggi di media stagionatura.

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	Nord-est
Allevamento Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina 60%, Corvinone 25%, Rondinella 10%, Croatina 5%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 4 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	L'uva viene pressata e successivamente lasciata macerare per 8-10 ore a 10 °C. Segue fermentazione a temperatura controllata per 10-12 giorni dove vengono effettuati continui rimontaggi per favorire l'estrazione delle sostanze coloranti. Dopo la fermentazione malolattica, viene trasferito in barrique dove matura per alcuni mesi prima di essere imbottigliato.
Sensazioni	Il vino è fresco con profumi che ricordano i frutti rossi come ribes e lampone. Al palato è di buona struttura, rotondo e ben equilibrato con note di frutta rossa.

© 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