

DRINKS.

Pasqua Romeo & Juliet Passione Sentimento Bianco Veneto IGT 2022 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50056622
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vérone
Embouteilleur	Pasqua Vigneti e Cantine S.p.a., Via Belvedere, 135, 37131 Vérone, Italie
Marque	Pasqua
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Arômes fruités et intenses au nez avec des agrumes et des notes d'abricot et de pêche. Rond en bouche avec une finale harmonieuse et longue.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	100% raisins Garganega, élevés en fûts de chêne
Honneurs	2019Critics Challenge - 92 points GoldLuca Maroni 2021 - 90 points
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Formeture de	



Le bouchon de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2022
En accord avec	cuisine asiatique, poissons & fruits de mer, fromages, viandes blanches

Description

La cave Pasqua Vigneti e Cantini a commencé son histoire unique en 1925, lorsque la première génération de frères Pasqua est arrivée à Vérone et a ouvert un magasin de vin vendant des vins de leur région d'origine, les Pouilles. Ils décident bientôt de créer eux-mêmes une cave et achètent progressivement de nouveaux vignobles dans la région de Vérone. Dans la deuxième génération, au milieu des années 60, les vins de la famille ont été exportés petit à petit dans le monde entier et l'accent a été mis de plus en plus sur la qualité. Au fil des ans, la famille a exploré des techniques de vinification plus innovantes pour améliorer encore leur vin. Au milieu des années 2000, la cave a ouvert un nouveau siège à San Felice, au cœur des vignobles qui appartiennent à la famille depuis près de 100 ans. Grâce à des efforts continus pour produire des vins d'excellente qualité, les vins Pasqua Vigneti e Cantini sont désormais présents sur 65 marchés dans le monde. Le Romeo & Juliet Passione Sentiment Bianco Veneta IGT est né de l'idée d'utiliser uniquement des raisins Garganega pour produire un vin blanc noble avec beaucoup de structure. Les raisins sélectionnés sont brièvement séchés à l'intérieur du Fruttaio pour obtenir une plus grande concentration d'arômes. Ensuite, les raisins sont mis à macérer sur les peaux pendant 12 heures, ce qui améliore la structure du vin. Pour le pressurage, le vin est transféré dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée et, après la fermentation, il est élevé en fûts de chêne français.