

DRINKS.

Pasqua Nero d'Avola-Shiraz Organic 2021 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7016521
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Sicile
Embouteilleur	Pasqua Vigneti e Cantine S.p.a., Via Belvedere 135, 37131 Vérone, Italie
Marque	Pasqua
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	3-4 mois
Dégustation	Avec des notes de mûres, de prunes, de cerises, de bois de chêne, de terre, de cannelle et de clous de girofle. En bouche, les tanins sont doux et veloutés.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 80% de Nero d'Avola (Calabrese) et 20% de Shiraz
Etiquette	ludique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

Tannin Oui

Température
de 16-18 degrés
consommation

Millésime 2021

En accord
avec fromages, viandes rouges

Description

Le domaine viticole Pasqua Vigneti e Cantini a commencé son histoire unique en 1925, lorsque la première génération des frères Pasqua est arrivée à Vérone et a ouvert un commerce de vins de leur région d'origine, les Pouilles. Très vite, ils ont décidé de créer eux-mêmes un domaine viticole et ont progressivement acheté de nouveaux vignobles dans la région de Vérone. La deuxième génération, dans les années 60, a commencé à exporter progressivement les vins dans le monde entier et à accorder une plus grande importance à la qualité. Au fil des années, la famille a recherché de nouvelles techniques viticoles innovantes afin de valoriser davantage ses produits. Au milieu des années 2000, la viticulture a ouvert son nouveau siège social à San Felice, au cœur des vignobles appartenant à la famille depuis bientôt 100 ans. Grâce aux efforts continus pour produire un excellent vin de qualité, les vins de Pasqua Vigneti e Cantini sont aujourd'hui présents sur 65 marchés dans le monde entier. Le Nero D'Avola Shiraz Organic provient de la partie occidentale de la Sicile, qui se prête parfaitement à la viticulture biologique. En raison des différentes altitudes des vignobles, la récolte des raisins parfaitement mûrs s'étend sur plusieurs semaines. Les raisins vinifiés séparément subissent une macération et une fermentation de 15 à 20 jours, avec de fréquents remontages. Le vin assemblé en janvier subit ensuite la fermentation malolactique en cuve inox avant d'être décanté et conservé trois à quatre mois supplémentaires.