



Famiglia PASQUA Amarone della Valpolicella

Pasqua - vīndari trīs paaudzēs! Pasqua vīna darītava dibināta 1925. gadā kā ģimenes uzņēmums un tāds arī palicis līdz pat mūsdienām. Šī ģimene ir pratusi mainīties līdzī laikam, saglabājot tās senās tradīcijas, kas to padarīja izcilu jau sākumā. Katrā Pasqua vīnā ir atrodama maza daļiņa šīs ģimenes kaislības!

Tilpums
0.75 L



Vīns ir darīts pēc *Amarone Appassimento* tehnikas, kur vīnogas tiek 4-5 mēnešus žāvētas. Žāvētas vīnogas satur 25-30% vairāk cukuru, nekā svaigas vīnogas. Vīns tiek noturēts mazās ozolkoka mucīnās 18-20 mēnešus.

Krāsa: izteikti dziļi sarkana

Aromāts: plaša buķete ar svaigu augļu niansēm

Garša: sabalansēta, noapaļota un harmoniska ar izteiktām sarkano augļu notīm. Jūtamas garšvielas, šokolāde, svaigi grauzdēta kafija, saldenas vaniļas nianšes.

Pasniegšanas temperatūra: 18-20°C

Ēdienu saderība: ieteicams pie spēcīgas garšas gaļas ēdieniem, kā arī spēcīgiem, nogatavinātiem sieriem

PRODUKTA APRAKSTS

TIPS	Sarkanvīns
ALKOHOLA SATURS	15,0 %
KORĶIS	Dabīgais korķis
VALSTS	Itālija
VĪNOGU ŠĶIRNES	Corvina 65%, Rondinella 25%, Corvinone 5%, Negrara 5%
IETAKOJUMS	Stikla pudele
RAŽOTĀJS	Pasqua Vigneti E Cantine Spa
REĢIONS / KLASIFIKĀCIJA	Valpolicella
SALDUMS / PILNĪBA	Sauss