



VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

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 malo lattica, viene trasferito in barrique dove affina per alcuni mesi prima di essere imbottigliato.

NOTE DELL'ENOLOGO

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.

ABBINAMENTO

Indicato per primi piatti saporiti come il risotto ai porcini o al radicchio rosso e con secondi di carni rosse.
Servire a 16-18 °C.

Famiglia Pasqua

Le eccellenze della produzione di Pasqua Vigneti e Cantine sono firmate Famiglia Pasqua e raccontano il radicamento nel territorio attraverso i grandi classici Veronesi e Veneti.



Provenienza

Zona della
Valpolicella a
Nordest di Verona

Gradazione Alcolica

12,5%

Uve/Blend

Corvina 60%,
Corvinone 25%,
Rondinella 10%,
Croatina 5%

PH

3.30

Acidità totale

5.7 g/l

Periodo Vendemmia

Metà Settembre

Zucchero residuo

6.5 g/l