



## 維洛納之愛 帕斯可酒莊 家傳系列 阿瑪若內窖藏紅葡萄酒 AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG RISERVA FAMIGLIA

*Wine is the Poetry of the Earth 葡萄酒是世間的詩歌 by Mario Soldati (1906-1999)*

帕斯可酒莊創建於 1925 年，位於義大利東北部 Veneto，迄今已是歷經家族 3 代傳承的知名酒廠。1925 年，酒莊第一代由義大利南部 Apulia 遷徙至東北部 Verona 並建立酒莊，開啟了不凡的釀酒之路。歷經 90 年的傳承發展，目前酒莊在 Verona 的 Valpolicella Classico、Valpantena、Illasi、Soave 及 Conegliano 產區皆有葡萄園。具有遠見的帕斯可酒莊更在 1980 年代率先建立了 Cecilia Beretta 研究中心，和 Verona 大學及許多義大利知名大學合作研究葡萄品種、移植嫁接及葡萄園管理，讓帕斯可酒莊在傳統的釀酒精神下，還能擁有不斷創新領先市場的能力。現今酒莊由家族第 3 代經營，並在 Verona Valpantena 產區的 San Felice 葡萄園建立新的營運總部。

### 聞名於世的<Appassimento 風乾葡萄法>

羅馬時期流傳至今的傳統釀造技術< Appassimento 風乾葡萄法>，讓 Veneto 的 Amarone 紅葡萄酒風靡全世界。<Appassimento 風乾葡萄法>是將採收後的葡萄置於木架上風乾 90-100 天，流失 30-40%水分的葡萄，含糖量大幅增加，風味香氣更加濃郁。勇於嘗試創新的帕斯可酒莊不僅將<Appassimento>釀造法用於 Amarone 酒款，更將此釀造技術運用在其他酒款，因此創造出許多精采的系列酒款，如<PassioneSentimento 羅密歐&茱麗葉>系列。

### Famiglia 家傳系列

時尚現代的酒標結合傳統的釀酒工藝，Famiglia 家傳系列是帕斯可酒莊向家族第一代致敬的系列酒款。

1925 年家族第一代在 Verona 創建帕斯可酒莊，對葡萄酒的熱情以及精湛的釀造技術，讓酒莊創建者釀造不少優異酒款。早期這些酒只保留珍藏給家族或親近好友享用，因此會在瓶身上以粉筆簽上家族姓氏"Pasqua"。歷經 90 年的傳承，如今酒莊第三代決定將這個簽名做為 Famiglia 家傳系列的酒標，不僅象徵此系列的經典地位，也代表酒莊傳承 3 代的卓越釀酒工藝。

酒後不開車



安全有保障



## <家傳系列 阿瑪若內窖藏紅葡萄酒>

廣受國際各大酒評讚賞的頂級酒款。精心挑選品質優異的葡萄，手工採收後以 "Appassimento 風乾葡萄法" 將葡萄置於架上風乾 4 個月，隨後進行發酵。之後在小橡木桶中陳年 26 個月後，再於瓶中繼續陳年。



**Robert Parker 94 分 (2016 年份)**

**Wine Spectator 92 分 (2003 年份)**

**Wine Enthusiast 92 分 (2003/2006 年份)**

**Decanter 92 分 (2003 年份)**

**2016 International Wine Challenge 金牌獎 (2006 年份)**

釀酒廠：PASQUA 帕斯可酒莊

產區：義大利 Valpantena

葡萄品種：60% Corvina, 25% Rondinella, 10% Oseleta, 5% Corvinone

顏色：深邃的櫻桃紅酒體

酒質：層次多元的黑櫻桃、菸草、巧克力、甘草及濃郁的果香。香氣豐富多變化，入口可感受甜美花果香氣，以及辛香料、巧克力和咖啡氣息，橡木桶陳年帶來的香草甜美氣息令人難忘。酒體飽滿均衡，單寧細緻，尾韻悠長。

試飲溫度：18-20°C

佐餐食物：適合搭配牛排或熟成起司。