

義大利·帕斯可酒莊 (Pasqua)

永恆不朽的愛戀



Pasqua 帕斯可酒莊座落於義大利東北部 Verona 產區，莎翁名作<羅密歐&茱麗葉>正是以這座古城為背景。創建於 1925 年，歷經 90 年的釀酒工藝傳承，具遠見的帕斯可酒莊在 1980 年代率先建立了 Cecilia Beretta 研究中心，和 Verona 大學合作研究移植嫁接及葡萄園管理，讓酒莊在傳統的釀酒精神下，還擁有不斷創新的能力。

於 Verona 市中心的 Juliet 故居吸引世界各地的旅人、愛侶和夫妻前來朝聖，人們在故居入口牆面上留下屬於自己的愛的宣言，這些全被攝影師 Gio Martorana 紀錄下來，也成為酒莊熱門系列<PassioneSentimento 羅密歐&茱麗葉>酒標的靈感來源。

帕斯可酒莊決定以富有浪漫氣息的<11分鐘粉紅酒>向家族釀酒傳統及 Verona 這座具有悠久歷史的美麗城市致敬。流傳幾個世紀的浪漫愛情故事，在帕斯可酒莊巧手打造下，穿越無垠時空來到現代，讓人們感受不朽的愛情，酒標更藏有秘密的動人故事，期待揭曉。

Wine is the Poetry of the Earth 葡萄酒是世間的詩歌

Pasqua '11 Minutes' Rosé Trevenezie

帕斯可酒莊 11 分鐘 粉紅葡萄酒



建議售價：\$1000 / 750ml

產區：Veneto

葡萄品種：Corvina 50%, Trebbiano di Lugana 25%, Syrah 15%, Carmenère 10%

酒款介紹：「11分鐘」代表葡萄皮與酒液接觸的時間，輕壓榨汁及短時間葡萄皮接觸，讓酒液呈現迷人的淡淡櫻花粉色。酒精發酵後與酵母接觸4個月，使酒體達到豐富層次，而後在每年的情人節前裝瓶上市。

如同Amarone，「11分鐘」使用Corvina為主要品種，特色為迷人花香以及均衡酸度，而Trebbiano則有著細緻口感和悠長尾韻，Syrah的果漿以及香草氣息充滿杯中，Carmenère不易察覺，卻是支撐酒體的重要元素。

10~12 °C是最佳品飲溫度，適合搭配各類清爽餐點以及海鮮
得獎紀錄: Decanter 91分，

Sakura日本櫻花葡萄酒大賞-Gold金牌獎

