

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>正是以此古城為背景。酒莊歷經 90 年的釀酒工藝傳承，並在 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，在傳統的釀酒精神下，也有不斷創新的能力。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「愛的宣言」，這些全被攝影師紀錄下來，也成為酒莊熱門系列 <Passione Sentimento 羅密歐&茱麗葉> 酒標的靈感來源。

帕斯可酒莊以已故氣質傳奇女星-「奧黛麗赫本 (Audrey Hepburn)」為靈感，釀造出此款富有優雅氣質的微小汽泡 Prosecco，並以 Tiffany 藍為包裝配色，向 Audrey Hepburn 主演的偉大電影-「第凡內早餐(Breakfast at Tiffany's)」致敬。

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

Pasqua Audrey Hepburn DOC Prosecco Frizzante

帕斯可酒莊 「奧黛麗赫本」 普塞克微汽泡葡萄酒

建議售價：\$900 / 750ml

產區：Veneto

葡萄品種：Glera 100%

酒款介紹：明亮稻桿黃色澤中帶著些微綠色調。

清新的花香中帶有蘋果、葡萄柚以及柑橘檸檬等清新果香。

Frizzante 微小汽泡帶來愉悅口感，酒體清爽，酸度宜人，尾韻有些微柑橘皮的自然澀度，是款輕鬆易飲適合搭配餐點的微汽泡白葡萄酒。

試飲溫度：6-8°C

佐餐食物：適合做為開胃酒，或是搭配清爽的白肉或魚類料，特別推薦搭配 Smoked Salmon Cucumber Canapés 煙燻鮭魚小黃瓜點心



*Elegance is the only beauty
that will never fade*

