

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 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。酒莊創建於 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屬於自己「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 <PssioneSentimento 羅密歐&茱麗葉> 酒標的靈感來源。

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

Pasqua "Romeo & Juliet"

Valpolicella DOC Superiore Ripasso

帕斯可酒莊 羅密歐與茱麗葉 特級瑞帕莎紅葡萄酒

建議售價：\$1200 / 750ml 產區：Valpolicella Classico

葡萄品種：Corvina, Rondinella, Corvinone, Negrara

酒款介紹：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。

採收後的葡萄置於木架上風乾近 100 天，流失近 40% 水分，含糖度大幅增加，香氣更濃郁。發酵過程中每 8 小時淋汁 (Pumping over) 以萃取更多酚類物質及花青素，後置於不鏽鋼桶中熟陳至隔年 2 月。

將酒液和已壓榨過的 Amarone 葡萄皮進行 2 次發酵，增加甜美香氣，並讓酒體更飽滿，在小橡木桶中陳放數月後裝瓶。

黑櫻桃、藍莓等莓果香氣，隱約帶有甘草及辛香料氣息。香氣濃郁，酒體紮實，單寧圓潤且柔順。

佐餐食物：適合搭配義大利餃、燒烤或熟成起司。

