

Pasua Brasa Coèrta

帕斯可酒莊「綿羊主廚」自然紅葡萄酒

葡萄品種：Corvina 50%，Corvinone 20%，Rondinella 20%，Cabernet Sauvignon 10%
產區：Veneto 酒精濃度：13.5%

天然野生酵母，無添加二氧化硫

年產量僅 1800 瓶



酒款介紹：此款酒為 Pasqua 酒莊第一款自然酒，與米蘭近年最受歡迎的餐廳-Trippa 的老闆兼主廚-Diego Rossi 合作開發。Diego 主廚一直熱愛自然酒，而酒標上的「綿羊主廚」也是依造 Diego 主廚形象創作。

葡萄取自 1.2 公頃的永續發展葡萄園，手摘葡萄後榨汁，靜置木桶中與天然野生酵母進行酒精發酵。發酵後的葡萄酒放在一次使用的法國橡木桶中(French oak tonneaux)陳年 6 個月，接著在不鏽鋼桶中靜置。

酒質介紹：酒體細緻複雜有層次，開瓶後隨著時間有著豐富變化，黑色果香、櫻桃、烘烤香料感十足。適合搭配波特醬汁肋排，鴨胸，炭烤牛排。

酒名 *Brasa Coèrta* 是義大利俚語，意思是：藏在灰燼中的餘燼，隨時都可以重燃起火光。有「深藏不露」之意

零售價：\$2500/瓶