

# 義大利·帕斯可酒莊 (Pasqua)

## 永恆不朽的愛戀 永不言棄的信念

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，在傳統的釀酒精神下，也有不斷創新的能力。

Verona 市的 Juliet 故居吸引各地的旅人、愛侶和夫妻前來朝聖，人們在故居牆面上留下「愛的宣言」，這全被攝影師紀錄下來，也成為酒莊熱門系列<羅密歐&茱麗葉>酒標靈感來源。

酒款名稱: 「Mai Dire Mai」意為「Never say never **永不言棄**」，此名有兩個原因，第一是長久以來，當地人都說此地塊海拔 350 公尺，太過顛頗，不可能種植葡萄，而此地塊又有著良好土壤和排水力，是絕佳的葡萄生長環境，在經過**永不言棄**的堅持，最終開墾成功。  
第二個原因是 Amarone 產區葡萄園價格早已高不可攀，也沒人願意賣出手上的珍貴葡萄園，獲得新的 Amarone 葡萄園，簡直就是「**奇蹟**」。

Pasqua 酒莊一心想著最好葡萄園，釀造旗艦級酒款。經過長時間尋覓，**永不言棄**的信念，終於和 Mai Dire Mai 葡萄園地主達成共識，將其納入 Pasqua 獨有園，僅釀造「**奇蹟莊園**」單一葡萄園系列酒款。

## Pasqua Mai Dire Mai Amarone Della Valpocella DOCG

### 帕斯可酒莊 「奇蹟莊園」 單一葡萄園阿瑪若內紅葡萄酒



建議售價：\$6,600 / 750ml

產區：Valpocella, Veneto

葡萄品種：Corvina 65%, Corvinone 15%, Rondinella 10%, Oseleta 10%

酒精度：16.5%

酒款介紹：4個月風乾葡萄，經過40天酒精發酵，而後70%的葡萄酒在 225Liters的新法國小橡木桶熟成，30%在500Liters新法國大橡木桶熟成共24個月。

果香非常濃郁，酒體集中，充滿豐富的歐洲酸櫻桃、雪松木、可可以及皮革氣息。口感飽滿，黑色莓果、丁香、黑巧克力以及摩卡滋味，尾韻非常悠久。

佐餐食物：Fegato alla Veneziana (煎小牛肝)，Brasato all' Amarone (Amarone紅酒牛肉燉飯)，油封鴨腿，Parmigiano Reggiano起司

2011年份得獎分數：-DoctorWine: 95分

-大紅蝦Gambero Rosso 三杯tre bicchieri最高等級

-Jancis Robinson-17+/20超高評價

-Mondial de Bruxelles布魯塞爾世界大賽-特級金牌

-James Suckling-93分，Wine Enthusiast - 92分