

PASQUA BLACK LABEL AMARONE DELLA VALPOLICELLA

帕斯可酒莊黑尊系列阿瑪若內紅葡萄酒

Black Label 黑尊系列的推出係為了重現 1970 年代，Pasqua 家族最初釀製出獨一無二，採用傳統 Appassimento 風乾葡萄法將香氣及含糖量濃縮，精煉而來的 Amarone 和 Ripasso 的初始感動。經過多年釀製工藝的經驗、秉持最初 Verona 的傳統精神，帶來優雅和經典的復刻品味。



產區：Valpantena / Veneto

葡萄品種：Corvina 65% Rondinella 25%

Corvinone 5% Negrara 5%

酒款介紹：

採用傳統 Appassimento 風乾葡萄法，將採摘的葡萄放置風乾 3 個月，水分減少，葡萄重量減少 3 成左右，果汁更為濃縮。

一月中，在銹鋼桶中進行 30 天的酒精發酵，並持續攪桶以萃取更多單寧及色澤。

接著在法國小橡木桶中進行乳酸發酵以及陳年 18 個月。

酒質介紹：

深邃艷麗的紅寶石色澤，紅色莓果香氣明顯，充滿櫻桃、黑莓、香料的香氣，一絲巧克力，烘烤麵包、香草風味襯出飽滿的酒體，有著豐富滋味和柔軟單寧，尾韻圓潤綿長。

配餐建議：炭火牛肋條，硬質起司

“Wine Enthusiast” – 90 points