

維洛納之愛 帕斯可酒莊
寶格蒂園 古典索亞維白葡萄酒
PASQUA VILLA BORGHETTI SOAVE DOC CLASSICO

Wine is the Poetry of the Earth 葡萄酒是世間的詩歌 by Mario Soldati
(1906-1999)

帕斯可酒莊創建於1925年，位於義大利東北部 Veneto，迄今已是歷經家族3代傳承的知名酒廠。1925年，酒莊第一代由義大利南部 Apulia 遷徙至東北部 Verona 並建立酒莊，開啟了不凡的釀酒之路。歷經90年的傳承發展，目前酒莊在 Verona 的 Valpolicella Classico、Valpantena、Illasi、Soave 及 Conegliano 產區皆有葡萄園。具有遠見的帕斯可酒莊更在1980年代率先建立了 Cecilia Beretta 研究中心，和 Verona 大學及許多義大利知名大學合作研究葡萄品種、移植嫁接及葡萄園管理，讓帕斯可酒莊在傳統的釀酒精神下，還能擁有不斷創新領先市場的能力。現今酒莊由家族第3代經營，並在 Verona Valpantena 產區的 San Felice 葡萄園建立新的營運總部。

聞名於世的<Appassimento 風乾葡萄法>

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。<Appassimento 風乾葡萄法>是將採收後的葡萄置於木架上風乾90-100天，流失30-40%水分的葡萄，含糖量大幅增加，風味香氣更加濃郁。勇於嘗試創新的帕斯可酒莊不僅將<Appassimento>釀造法用於 Amarone 酒款，更將此釀造技術運用在其他酒款，因此創造出許多精采的系列酒款，如<PassioneSentimento 羅密歐&茱麗葉>系列。

VILLA BORGHETTI 寶格蒂園

Villa Borghetti 寶格蒂單一園位於 Valpolicella Classico 產區，海拔約70-400公尺，石灰岩及玄武凝灰岩土壤含有豐富的礦物質，賦予酒款層次豐富的香氣口感。寶格蒂園系列只選取葡萄園品質最好的葡萄，以 Veneto 傳統釀酒工藝精心打造每款酒，可感受酒莊釀酒傳統和風土的完美結合。

PASQUA VILLA BORGHETTI Soave DOC Classico 2020

帕斯可酒莊 寶格蒂園 古典索亞維白葡萄酒



Alc. : 12.5% 產區 : Soave, Veneto
Vintage : 2020 葡萄品種 : Garganega 80%
Trebiano di Soave 20%

酒款介紹 :

葡萄園位於 Soave Classico DOC 產區內火山沉積的小緩丘上，採用傳統的釀造工藝，短暫浸皮後，全程控溫在 16-18°下發酵，並於發酵完成後進行長時間的酵母泡渣，強化獨特的熱帶水果香氣及酒體結構，比起該產區的 Soave Classico 多了一些圓熟的調性，與地塊特色形成亮麗的酸度和複雜的整體感。

酒質介紹 :

淡黃透亮的酒色，小白花的細膩氣息，鮮明的梨子、葡萄柚、柑橘、杏仁香氣和鬆軟熟香的黃澄蘋果，酸度俐落和口感乾淨，酒體中等，有著些微顆粒狀的礦物質尾韻，整體均衡清爽，沁人心脾。

配餐建議與甲殼類海鮮的前菜或燉飯共同搭配，如蝦子或貽貝類，魚類的菜餚也會是不錯的選擇。

適飲溫度在 10-12°C。