



維洛納之愛 帕斯可酒莊 寶格蒂園 瑞帕莎紅葡萄酒

VALPOLICELLA DOC SUPERIORE RIPASSO VILLA BORGHETTI

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。

酒後不開車



安全有保障



<寶格蒂園 瑞帕莎紅葡萄酒>

介於 Valpolicella 清爽酒體和 Amarone 濃郁飽滿之間的 Ripasso，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，接著置於不鏽鋼桶中熟陳至隔年 2 月。接著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，並讓酒體更加飽滿，並在小橡木桶中陳放數月後再裝瓶。



釀酒廠：PASQUA

產區：義大利 Valpolicella Classico

葡萄品種：Corvina, Rondinella, Corvinone, Negrara

顏色：美麗的紅寶石酒體

酒質：有黑櫻桃、藍莓及紅醋栗等莓果香氣，並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。有黑櫻桃、藍莓及紅醋栗等莓果香氣，並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。

試飲溫度：16~18°C

佐餐食物：適合搭配義大利餃、燒烤或熟成起司。

- 2016 英國倫敦 IWC 世界葡萄酒競賽(International Wine Challenge) – 銀牌 (2014 年)
- 2016 Doctor Wine – 榮評 90 分(2012 年)
- 2015 Doctor Wine – 榮評 90 分(2011 年)
- 2013 Gambero Rosso – 榮評 2 個酒杯(2010 年)
- 2011 Gambero Rosso – 榮評 2 個酒杯(2008 年)
- 2010 英國倫敦 IWC 世界葡萄酒競賽(International Wine Challenge) – 銀牌 (2005 年)