



維洛納之愛 帕斯可酒莊
寶格蒂園 阿瑪若內紅葡萄酒
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO
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。



<寶格蒂園 阿瑪若內紅葡萄酒>

完美呈現寶格蒂單一園(Villa Borghetti)獨特風土的頂級 Amarone 酒款。手工採收寶格蒂園中品質最好的葡萄後，置於木架上風乾4個月，流失部份水分的葡萄，含糖量約增加25-30%，香氣更為濃郁集中。1月底風乾程序結束後，開始為期30天的發酵，之後70%葡萄酒會於小橡木桶中陳放；其於葡萄酒則在大木桶中進行乳酸發酵，讓酒體更加圓潤。接著在橡木桶中陳年18個月後裝瓶，並繼續在瓶中陳年直至上市。



釀酒廠：PASQUA

產區：義大利 Valpolicella Classico

葡萄品種：65% Corvina, 25% Rondinella, 10% Negrara

顏色：深邃的櫻桃紅酒體

酒質：帶有黑櫻桃、黑加崙等黑色莓果香氣，並隱約有辛香料及香草的甜美氣息。濃郁的花果香氣，酒體優雅濃郁，單寧圓潤柔順，尾韻甜美悠遠，令人回味無窮。

試飲溫度：18°C

佐餐食物：適合搭配燒烤肉類、小羔羊或熟成起司。

- 2019 英國倫敦 IWC 世界葡萄酒競賽(International Wine Challenge) – 金牌/96分 (2015 年份)
- 2019 Sakura Japan Women's Wine Awards – 金牌獎 (2015 年份)
- 2019 Luca Maroni – 榮評 92 分 (2015 年份)
- 2018 Sakura Japan Women's Wine Awards – 鑽石獎 (2014 年份)