



## 維洛納之愛 帕斯可酒莊 寶格蒂園 瓦普利紅葡萄酒

### VALPOLICELLA DOC 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<Passione Sentimento 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 瓦普利紅葡萄酒>

以傳統釀酒技術，將葡萄浸皮約 10-15 天，在發酵過程持續進行淋汁(remontage)以萃取更多單寧及酚類物質。接著進行乳酸發酵，讓酒體更為圓潤。發酵完成後，將酒置於大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：70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Molinara

顏色：迷人的紅寶石酒體

酒質：具有鮮明的紅色莓果，如紅醋栗及覆盆子的香氣。入口後可感受圓潤滑順的酒體，單寧柔順，尾韻悠長。

試飲溫度：16~18°C

佐餐食物：適合搭配燉飯、義大利麵、鴨肉或小牛肉料理。

- 2011 Gambero Rosso – 榮評 2 個酒杯(2008 年)
- 2004 Guida vini d' Italia – 榮評 2 個酒杯(2001 年)