



維洛納之愛 帕斯可酒莊

茱麗葉白葡萄酒

PASQUA BIANCO VENETO IGT PASSIONESENTIMENTO R&J

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。

PassioneSentimento R&J 羅密歐&茱麗葉系列

永恆不朽的愛戀

Pasqua 帕斯可酒莊座落於義大利東北部 Verona 產區，莎翁名作<羅密歐&茱麗葉>正是以這座古城為背景。創建於 1925 年，歷經 90 年的釀酒工藝傳承，帕斯可酒莊決定以<PassioneSentimento 羅密歐&茱麗葉系列>向家族釀酒傳統及 Verona 這座具有悠久歷久的美麗城市致敬。

位於 Verona 市中心的 Juliet 故居吸引世界各地的旅人、情侶和夫妻前來朝聖，人們在故居入口牆面上留下屬於自己的愛的宣言，這些全被攝影師 Gio Martorana 紀錄下來，也成為<PassioneSentimento 羅密歐&茱麗葉>系列酒標的靈感來源。流傳幾個世紀的浪漫愛情故事，在帕斯可酒莊巧手打造下，穿越無垠時空來到現代，讓人們感受不朽愛情的動人時刻。

酒後不開車



安全有保障



<茱麗葉白葡萄酒>

愛情的開始，始於初見剎那的愛慕…

清新的柑橘水果香氣及迷人花香，令人憶起羅密歐與茱麗葉初見時悸動的時刻。

以傳統的<Appassimento 風乾葡萄法>，將手工採收的部份 Garganega 葡萄採收後，置於木架上風乾 30 天，讓葡萄糖分增加，香氣更為濃郁。接著將葡萄浸皮 12 小時使風味更豐富，酒體架構更飽滿。之後進行低溫發酵，並將一部份的酒液置於橡木桶中熟陳數月後，使其酒體層次更富變化，最後再混合裝瓶。



- 2020 Luca Maroni - 榮評 93 分 (2018 年)
- 2019 布魯塞爾國際葡萄酒大賽 (Concours Mondial de Bruxelles, 簡稱 CMB) - 榮獲金牌 (2018 年)
- James Suckling - 榮評 91 分 (2018 年)
- 2019 英國倫敦 IWC 世界葡萄酒競賽 (International Wine Challenge) - 90 分 (2018 年)
- 2018 Decanter World Wine Award - 榮評 90 分 (2017 年)
- 2015 Berliner Wein Trophy 金牌獎

釀酒廠：PASQUA

產區：義大利 Veneto

葡萄品種：100% Garganega

顏色：迷人的淡金黃色澤酒體

酒質：帶有清新的柑橘、檸檬果香以及些許杏仁香氣。風乾的葡萄帶來圓潤滑順的口感，及甜美的蜂蜜香氣，橡木桶陳放帶來些許辛香料和杏仁氣息，酒體清爽均衡，好喝到停不下來的迷人白酒。

試飲溫度：8~10°C

佐餐食物：適合做為開胃酒，或是搭配糖醋蝦仁、宮保雞丁、清爽的沙拉或海鮮料理。