

義大利·帕斯可酒莊 (Pasqua)

永恆不朽的愛戀

Pasqua 帕斯可酒莊座落於義大利東北部 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。酒莊創建於 1925 年，歷經 90 年的釀酒工藝傳承，具遠見的帕斯可酒莊在 1980 年代率先建立了 Cecilia Beretta 研究中心，和 Verona 大學合作研究移植嫁接及葡萄園管理，讓酒莊在傳統的釀酒精神下，還擁有不斷創新能力。
Verona 市中心的 Juliet 故居吸引世界各地的旅人、愛侶和夫妻前來朝聖，人們在故居入口牆面上留下屬於自己「愛的宣言」，這些全被攝影師 Gio Martorana 紀錄下來，也成為酒莊熱門系列 <PassioneSentimento 羅密歐&茱麗葉> 酒標的靈感來源。

Wine is the Poetry of the Earth 葡萄酒是世間的詩歌

ORGANIC WINE

Pasqua Nero D'Avola- Shiraz Sicilia DOC

帕斯可酒莊 黑阿沃拉-施赫 有機紅葡萄酒

建議售價：\$700 / 750ml 產區：Sicily
葡萄品種：80% Nero D'Avola + 20% Shiraz

酒款介紹：100%使用來自義大利南部西西里島產區的有機葡萄園，採收過程長達四週，以確保所有葡萄都達到完美熟成。
酒精發酵後浸皮達20天，每日淋汁，給予酒液更深層色澤，乳酸發酵後在不鏽鋼桶中陳放4個月後裝瓶。

身紅寶石色澤帶些紫色光環，富有玫瑰香氣、細緻果香以及黑莓和李子、香料、肉桂、丁香等氣息。
迷人柔軟口感，絲綢般單寧，尾韻悠長且均衡。
16°C是最佳品飲溫度，適合搭配各式燒烤料理

