

# 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 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 Chardonnay-Grillo Sicilia DOC

### 帕斯可酒莊 夏多內-格里洛 有機白葡萄酒

建議售價：\$700 / 750ml      產區：Sicily  
葡萄品種：80% Chardonnay + 20% Grillo

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。  
使用Reductive vinification，在榨汁以及釀造過程中加入二氧化碳以及氮氣，以幫助葡萄汁不易氧化，如此更可以保留住葡萄酒香氣。

自然的黃綠色澤，富有多汁柑橘果香、葡萄柚以及金黃蘋果和成熟白桃香氣，加上些許杏仁風味。  
爽脆口感，酸度均衡，尾韻悠長。10~12°C是最佳品飲溫度，適合搭配各式海鮮料理、泰式酸辣雞、

