

DRINKS.

Pasqua Romeo & Juliet Passione Sentimento Rosso Veneto IGT 2022 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	7008922
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Verona
Abfüller	Pasqua Vigneti e Cantine S.p.a., Via Belvedere 135, 37131 Vérone, Italie
Marke	Pasqua
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	mit samtigen Tanninen sowie Anflügen von Kirschen, Himbeeren, süsslichen Rosinen, Eichenholz, Vanille, Tabak, Pflaumen, Leder und Pfeffer.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 40% Merlot, 30% Corvina und 30% Croatina
Ehrungen	
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	kunstvoll, verspielt
Bio	Keine Angaben



Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2022
Passend zu	Käse, Pizza & Pasta, Rotes Fleisch

Beschreibung

Die Winzerei Pasqua Vigneti e Cantini begann ihre einzigartige Geschichte im Jahr 1925, als die erste Generation der Pasqua-Brüder nach Verona kam und einen Weinhandel mit Weinen aus ihrer Heimatregion Apulien eröffnete. Schon bald beschlossen sie, selbst ein Weingut aufzubauen, und kauften nach und nach neue Weinberge in der Region von Verona an. Mit der zweiten Generation in den 60'er Jahren wurden die Weine der Familie allmählich in die Welt exportiert. Mit den Jahren forschte man nach weiteren innovativen Weinbautechniken, um die Produkte aufzuwerten. Mitte der 2000'er eröffnete die Winzerei einen neuen Hauptsitz in San Felice im Herzen der seit bald 100 Jahren in Familienbesitz befindlichen Weinberge. Dank der kontinuierlichen Bemühungen, exzellenten Qualitätswein herzustellen, sind die Weine von Pasqua Vigneti e Cantini heute auf 65 Märkten vertreten. Der Romeo & Juliet Passione Sentimento Rosso ist ein Verschnitt aus Merlot, Corvina und Croatina. Die von Hand gelesenen Trauben werden in Holzkisten getrocknet, wobei sie etwa 30% ihres Wassergehalts verlieren und somit eine hohe Zuckerkonzentration erreichen. Die Vinifizierung erfolgt nach Sorte getrennt in Edelstahlbehältern. Nachdem der Verschnitt erstellt wurde, lagert der Wein drei Monate lang in Eichenfässern.