

DRINKS.

Pasqua 11 MINUTES Rosé Trevenezie IGT 2023 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|---|
| Numéro d'article | 40909323 |
| Alcool | 12.5% |
| Contenu | 75cl |
| Pays | Italie |
| Région | Lac de Garde |
| Embouteilleur | Pasqua Vigneti e Cantine S.p.a., Via Belvedere, 135, 37131 Verona, Italy |
| Marque | Pasqua |
| Type | Rosé |
| Dégustation | Au nez, le 11 MINUTES offre un bouquet intense et complexe. Les raisins Corvina procurent au vin ses arômes floraux, tandis que les Trebbiano les complètent avec élégance et une longue finale. La Syrah amène des arômes de fruits fins et d'épices. La partie Carménère stabilise le vin en lui donnant de la structure. |
| Désignation commerciale | Vin rosé |
| Détails | Élaboré à base de 50% de Corvina, 25% de Trebbiano di Lugana, 15% de Syrah et 10% de Carménère |
| Honneurs | 2019 Falstaff rosé Trophy - 91 Points Luca Maroni 2021 - 91 Points Decanter - 91 Points 2018 Luca Maroni 2020- 92 Points Concours Mondial de Bruxelles 2019 - Médaille d'or 2017 |



James Suckling 2018 – 91 Points
Decanter 2018 – 90 Points Jancis
Robinson 2018 – 16,5 Points Luca
Maroni 2019 – 92 Points 2016
Decanter Septembre 2017 - 91 Points

| | |
|-----------------------------|--|
| Etiquette | ludique |
| Organique | Non spécifié |
| Vegan | Non spécifié |
| Kosher | Non spécifié |
| Fermeture de la bouteille | Bouchon |
| Tannin | Non spécifié |
| Température de consommation | 10-12 degrés |
| Millésime | 2023 |
| En accord avec | cuisine asiatique, charcuterie, viandes blanches |

Description

La cave Pasqua Vigneti e Cantini a commencé son histoire unique en 1925, lorsque la première génération de frères Pasqua est arrivée à Vérone et a ouvert une boutique de vins de leur région d'origine, les Pouilles. Ils décident bientôt de construire eux-mêmes une cave et achètent progressivement de nouveaux vignobles dans la région de Vérone. Avec la deuxième génération, dans les années 60, les vins de la famille ont été lentement exportés dans le monde entier et une plus grande valeur a été accordée à la qualité. Au fil des ans, la famille a recherché des techniques de vinification plus innovantes pour améliorer son vin. Au milieu des années 2000, la cave a ouvert un nouveau siège à San Felice, au cœur des vignobles qui appartenaient à la famille depuis près de 100 ans. Grâce à leurs efforts continus pour produire des vins d'excellente qualité, les vins Pasqua Vigneti e Cantini sont désormais présents sur 65 marchés dans le monde. Le nouveau rosé de la famille Pasqua est un excellent assemblage des cépages les plus nobles de la région, tels que Corvina et Trebbiano di Lugana, ainsi que Syrah et Carmenère. Son nom 11 MINUTES Rosé Trevenezie fait référence à la période de contact avec la peau lors du pressage des raisins. Pendant cette période optimale, la cave extrait les meilleures caractéristiques des raisins et obtient la teinte rosée de ce vin. Une fois le précieux moût produit, il est transféré dans des fûts en acier inoxydable pendant 11 heures. Il est ensuite soutiré à nouveau et activé avec des levures sélectionnées pour la fermentation. Les températures sont maintenues entre 13 ° et 16 ° degrés et le vin est contrôlé quotidiennement pour en assurer la qualité. Une fois la fermentation terminée, le vin mûrit pendant 3 à 4 mois.

