

DRINKS.

Pasqua Desire Lush & Zin Primitivo Puglia IGT 2023 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40909523
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Pouilles
Embouteilleur	Pasqua Vigneti e Cantine S.p.a., Via Belvedere, 135, 37131 Verona, Italy
Marque	Pasqua
Type	Primitivo
Dégustation	Nez: chaleureux avec des arômes intenses de prunes, de fruits rouges, d'épices, de vanille, de café et de cacao. Bouche: chaude et ronde, avec des tanins corsés. Finale: veloutée.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Raisins Primitivo récoltés à la main, mûris pendant 6 mois en fûts de chêne
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui



Température de consommation	18 degrés
Millésime	2023
En accord avec	grillades, fromages, viandes rouges

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. Pour le Desire Lush & Zin Primitivo Puglia IGT, les raisins Primitivo sont cueillis à la main. Les raisins restent dans le fût pour une macération à basse température pendant une semaine et sont ensuite fermentés à 22-26 degrés pendant un maximum de 20 jours avec des contrôles quotidiens. Le vin est décanté pour la fermentation malolactique et mûrit finalement en fûts de chêne pendant 6 mois avant d'être mis en bouteille.