

DRINKS.

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



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7008922
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vérone
Embouteilleur	Pasqua Vigneti e Cantine S.p.a., Via Belvedere 135, 37131 Vérone, Italie
Marque	Pasqua
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	avec des tanins veloutés et des notes de cerises, de framboises, de raisins secs doux, de chêne, de vanille, de tabac, de prunes, de cuir et de poivre.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 40% de Merlot, 30% de Corvina et 30% de Croatina
Honneurs	
Etiquette	artistique, ludique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Oui
--------	-----

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------	--------------

Millésime	2022
-----------	------

En accord avec	fromages, pizzas & pâtes, viandes rouges
----------------	--

Description

Le domaine viticole Pasqua Vigneti e Cantini a commencé son histoire unique en 1925, lorsque la première génération des frères Pasqua est arrivée à Vérone et a ouvert un commerce de vin avec des vins de leur région d'origine, les Pouilles. Très vite, ils décident de créer eux-mêmes un domaine viticole et achètent peu à peu de nouveaux vignobles dans la région de Vérone. Avec la deuxième génération, dans les années 60, les vins de la famille ont été progressivement exportés dans le monde entier. Au fil des années, ils ont recherché d'autres techniques viticoles innovantes afin de valoriser leurs produits. Au milieu des années 2000, l'entreprise viticole a ouvert un nouveau siège à San Felice, au cœur des vignobles appartenant à la famille depuis bientôt 100 ans. Grâce aux efforts continus pour produire un excellent vin de qualité, les vins de Pasqua Vigneti e Cantini sont aujourd'hui présents sur 65 marchés. Le Romeo & Juliet Passione Sentimento Rosso est un assemblage de Merlot, Corvina et Croatina. Les raisins, vendangés à la main, sont séchés dans des caisses en bois, ce qui leur fait perdre environ 30% de leur teneur en eau et leur permet d'atteindre une forte concentration en sucre. La vinification se fait séparément par variété dans des cuves en acier inoxydable. Une fois l'assemblage réalisé, le vin est stocké pendant trois mois dans des fûts de chêne.