



維洛納之愛 帕斯可酒莊 巴多利諾紅葡萄酒 PASQUA BARDOLINO DOC

Wine is the Poetry of the Earth 葡萄酒是世間的詩歌 by Mario Soldati (1906-1999)

帕斯可酒莊創建於 1925 年，位於義大利東北部 Veneto，迄今已是歷經家族 3 代傳承的知名酒廠。1925 年，酒莊第一代由義大利南部 Apulia 遷徙至東北部 Verona 並建立酒莊，開啟了不凡的釀酒之路。歷經 90 年的傳承發展，目前酒莊在 Verona 的 Valpolicella Classico、Valpantena、Illasi、Soave 及 Conegliano 產區皆有葡萄園。具有遠見的帕斯可酒莊更在 1980 年代率先建立了 Cecilia Beretta 研究中心，和 Verona 大學及許多義大利知名大學合作研究葡萄品種、移植嫁接及葡萄園管理，讓帕斯可酒莊在傳統的釀酒精神下，還能擁有不斷創新領先市場的能力。現今酒莊由家族第 3 代經營，並在 Verona Valpantena 產區的 San Felice 葡萄園建立新的營運總部。

聞名於世的<Appassimento 風乾葡萄法>

羅馬時期流傳至今的傳統釀造技術< Appassimento 風乾葡萄法>，讓 Veneto 的 Amarone 紅葡萄酒風靡全世界。<Appassimento 風乾葡萄法>是將採收後的葡萄置於木架上風乾 90-100 天，流失 30-40%水分的葡萄，含糖量大幅增加，風味香氣更加濃郁。勇於嘗試創新的帕斯可酒莊不僅將<Appassimento>釀造法用於 Amarone 酒款，更將此釀造技術運用在其他酒款，因此創造出許多精采的系列酒款，如<PassioneSentimento 羅密歐&茱麗葉>系列。

Colori d'Italia 彩繪義大利系列

酒廠的經典系列，呈現酒廠釀酒技術，以及 Veneto 及義大利各產區的經典風格。

酒後不開車



安全有保障



<帕斯可酒莊 巴多利諾紅葡萄酒>

浸皮 8-10 小時後進行 10-12 天的發酵，接著再進行乳酸發酵。之後將酒置於小型不鏽鋼槽中 3-4 個月後裝瓶。



Berliner Wein Trophy 2014 金牌獎 (2013 年份)

釀酒廠：PASQUA

產區：義大利 Bardolino

葡萄品種：Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

顏色：明亮的紅寶石色澤

酒質：具有紅色果實，如紅醋栗及櫻桃等香氣。丹寧圓潤，花果香氣迷人，結構紮實，相當適合搭配餐點享用。

試飲溫度：14°C

佐餐食物：適合搭配義大利麵、起司、清爽肉類料理等。

酒後不開車



安全有保障

源世企業有限公司