



Famiglia PASQUA Valpolicella Ripasso Superiore DOC

Pasqua - vīndari trīs paaudzēs! Pasqua vīna darītava dibināta 1925. gadā kā ģimenes uzņēmums un tāds arī palicis līdz pat mūsdienām. Šī ģimene ir pratusi mainīties līdzī laikam, saglabājot tās senās tradīcijas, kas to padarīja izcilu jau sākumā. Katrā Pasqua vīnā ir atrodama maza daļiņa šīs ģimenes kaislības!

Tilpums

0.75 L

Bottle volume

0.75 L

Quantity



Vīns ir darīts pēc *Ripasso* tehnikas, kur vīna noturēšana tiek veikta uz žāvētu vīnogu (*appassimento*) miziņām.

Krāsa: sulīgi sarkana

Aromāts: izteikti dominējošs Morello ķiršu aromāts, taču jūtamas arī melleņu un jāņogu nianšes, viegla lakricas klātbūtne un grauzdējuma piesitiens

Garša: sabalansēta un harmoniska

Pasniegšanas temperatūra: 18-20°C

Ēdienu saderība: ieteicams pie grilētas jēra vai barbekjū gaļas, kā arī pie nogatavinātiem sieriem

PRODUKTA APRAKSTS

TIPS	Sarkanvīns
ALKOHOLA SATURS	13,5 %
KORĶIS	Dabīgais korķis
VALSTS	Itālija
VĪNOGU ŠĶIRNES	Corvina 60%, Rondinella 20%, Corvinone 10%, Negrara 10%
IEPAKOJUMS	Stikla pudele
RAŽOTĀJS	Pasqua Vigneti E Cantine Spa
REĢIONS / KLASIFIKĀCIJA	Valpolicella
SALDUMS / PILNĪBA	Sauss