

PASQUA

HOUSE OF THE UNCONVENTIONAL





PASQUA



PASQUA

Riconosciuta nel mondo come produttrice e ambasciatrice di prestigiosi vini veneti, l'ambizione dell'azienda è portare nel futuro, con codici stilistici rinnovati, tutta l'esperienza vitivinicola consolidata in 100 anni di storia. Oggi, accanto al Presidente Umberto, lavorano i figli Riccardo, amministratore delegato, Alessandro, Presidente di Pasqua USA e Andrea Pasqua, Head of Business Development. Con la presentazione del manifesto Pasqua House of the Unconventional, oggi l'azienda vuole essere un laboratorio di ricerca, uno spazio di confronto, dove la qualità e la creatività sono protagoniste.

Gli ICONS sono i fine wines della produzione Pasqua, gli ambasciatori del brand nel mondo.



Hey French you could have made this but you didn't

Un vino il cui nome racconta il percorso di sperimentazione della cantina. La sfida, è stata quella di creare più di un vino bianco, un superbianco. Il risultato è un blend multi vintage di Garganega, Pinot Bianco e Sauvignon, espressione e sintesi delle caratteristiche uniche dei vigneti da cui i provengono i grappoli, disposti su diversi appezzamenti adagiati sul fianco del Monte Calvarina, nella parte più a est dell'area del Soave.

Il vigneto presenta un'esposizione a sud-ovest, con coltivazioni a guyot e a pergola. Il suo terreno, basaltico eruttivo di origine vulcanica, offre le migliori condizioni per garantire la mineralità che contraddistingue vini bianchi di grande qualità.

Hey French: You Could Have Made This But You Didn't è un vino elegante e strutturato, dove la preponderanza di Garganega conferisce acidità e promette un potenziale di longevità, oltre che struttura e freschezza al palato. Un sorso di questo vino rivela come le diverse annate assemblate esprimano un susseguirsi di note floreali, unite a sentori di camomilla, nocciole, agrumi e frutta tropicale.

Per ogni annata selezionata, la vinificazione delle uve è iniziata con la macerazione sulle bucce per circa 10 ore, cui è seguita la fermentazione alcolica, a basse temperature, con successiva parziale fermentazione malolattica (circa il 10% del prodotto) in barrique. L'affinamento avviene in legno di secondo passaggio per circa 6 mesi e si conclude con passaggio in acciaio.

L'accattivante etichetta è una creazione di CB Hoyo, un giovane artista autodidatta di origine francese, enfant prodige del nuovo corso dell'arte contemporanea.

Hey French Bianco Veneto

I.G.T

Ref. 1643



Un vino dalle grandi potenzialità di invecchiamento. Uno sforzo stilistico volto ad ottenere una complessità e una struttura uniche attraverso il sapiente accostamento delle diverse annate.

750 ml / 1,5 L



Garganega
Pinot Bianco
Sauvignon

€ 23,00





Pasqua + Smith

Pasqua + Smith Pinot Noir è il nuovo capitolo della prestigiosa collaborazione tra Pasqua Vini e il wine maker di Washington State, Charles Smith. Nato dall'idea comune di sovvertire i tradizionali convincimenti, per creare insieme un nuovo progetto vitivinicolo, è il risultato di un lungo dialogo e confronto fra le due visioni, che pur risuonando reciprocamente, mantengono ciascuna la propria identità e si aprono alla collaborazione. L'innovazione e l'unicità di questo vino sono la promessa mantenuta di offrire una nuova visione radicale del Pinot Noir e dello straordinario vigneto da cui ha origine. Il coraggio di fare qualcosa di nuovo parte da lontano, dal vigneto stesso. Coltivare Pinot Noir in Valpolicella è stata una sfida rivoluzionaria ma determinante per creare un progetto vitivinicolo unico. L'argilla che compone il terreno fino al 50%, la brezza continua che accarezza il vigneto, l'altitudine e l'escursione termica imprimono al vino un carattere e una personalità unici.

In questo vino, fatto a quattro mani, si incontrano il Vecchio e il Nuovo Mondo rappresentati dalle due cantine che dialogano sul progetto, creando attraverso le specifiche identità e peculiarità, lo spazio per qualcosa di nuovo e unico. Il Vecchio Mondo è anche rappresentato dal vigneto disposto ad anfiteatro in Valpolicella, con la sua peculiare storia e bellezza, coltivato in modo sovversivo a Pinot Noir. Mentre la scelta di vinificazione che ricerca la pienezza del frutto è tipica del Nuovo Mondo.

La tecnica del blend multivintage è infine il trademark di Pasqua, che imprime al vino complessità, struttura, personalità e uno stile molto preciso, pur rispettandone la delicatezza aromatica, secondo i codici della cantina.

PASQUA + HOUSE OF SMITH

Pasqua + Smith
Pinot Noir

Veneto I.G.T
Ed. I

Ref. 1600



Il naso si annuncia speziato con note di pepe nero e cardamomo, con la freschezza erbacea di un prato appena tagliato. Il legno non è invadente e accompagna i mirtilli neri e le fragoline di bosco. In bocca entra fresco; la trama tannica non è né invasiva né ruvida. Il blend di annate rende il vino molto docile all'assaggio.

750 ml

 Pinot Noir

€ 12,50

Mai Dire Mai

Nel 2016 viene lanciata Mai Dire Mai, l'interpretazione più radicale dell'Amarone firmata Pasqua Vini. La linea MDM si compone di un Valpolicella Superiore, di un Amarone della Valpolicella e di un Cabernet Sauvignon. I tre straordinari vini sono frutto dell'interpretazione innovativa di un terroir con caratteristiche eccezionali nella Valpolicella orientale: il vigneto di Monte Vegro. Con un'esposizione a 360° e un sottosuolo principalmente calcareo, questo prezioso vigneto dona vini di potenza, complessità aromatica ed incredibile bevibilità.

Valpolicella Superiore

D.O.C

Ref. 7580



Un vino che va scoperto e che si rivela gradualmente, austero al primo sorso ma che poi si esprime in tutta la sua potenza e personalità. Intenso e complesso, elegante ed etereo. Al naso offre sentori di tabacco, cedro, sottobosco e note balsamiche. Al palato è caldo e intenso con aromi di marasca, chiodi di garofano e caffè, tannini finissimi e rotondi. Deciso, con grande acidità, finale lungo e persistente dalle note speziate.

750 ml

Corvina 50%
Corvinone 30%
Rondinella 10%
Oseleta 10%

€ 24,00

Amarone della Valpolicella

D.O.C.G

Ref. 7595



2011
-
2012
-
2013
-
2015
-
2016



Un vino dalla grande concentrazione che si esprime in un naso dalle note di pepe e cannella e sfumature di salvia e timo. Il palato insiste su toni vegetali, cui si aggiungono i sentori di noce moscata e tabacco. Un vino dalla trama tannica energica e serrata, che fa presagire grandi potenzialità d'invecchiamento

750 ml - 1,5 L

Corvina 65%
Corvinone 15%
Rondinella 10%
Oseleta 10%

€ 66,00

Fear No Dark Cabernet Sauvignon Veneto

I.G.T

Ref. 7585



Al naso rivela note fruttate con sentori di piccoli frutti neri e frutti di bosco. Si percepiscono anche note balsamiche, erbe officinali e un sentore di sottobosco. Al palato invece si presenta asciutto e morbido con tannini setosi e un retrogusto di fragole e ribes.

750 ml

Cabernet Sauvignon 95%
Oseleta 5%

€ 32,00

11 MINUTES e Y by 11 MINUTES

11 Minutes è la prima etichetta del progetto di reinterpretazione del rosé firmato Pasqua, blend ottenuto dalle parti più preziose di vitigni autoctoni Corvina e Trebbiano di Lugana, e internazionali Syrah e Carménère.

Y BY 11 MINUTES Rosé Trevenezie IGT è l'espressione più potente del progetto 11 Minutes: il nome scelto è la perfetta rappresentazione simbolica della personalità e dello stile di vinificazione di questo vino. Come la lettera Y è composta di tre parti, così sono tre le anime di questo rosé: due vitigni autoctoni veneti, Corvina e Trebbiano di Lugana, in dialogo con uno internazionale, il Carmenère, tutti provenienti da vigneti sul Lago di Garda



È un rosato fresco e avvolgente, dal bouquet intenso e complesso, immaginato per accompagnare le sere primaverili o estive, ma non solo.

750 ml - 1,5 L - 3 L

Corvina 50%
Trebbiano 25%
Syrah 15%
Carménère 10%

€ 9,80

Y by 11 Minutes Rosé Trevenezie

I.G.T

Ref. 1648



Bio



Sentori quali vaniglia e aromi di tostatura sono resi evidenti grazie alla fermentazione alcolica in legno, consentendo al vino di ottenere quei sentori secondari e terziari tipici di un vino rosato evoluto.

750 ml

Corvina 60%
Trebbiano 30%
Carménère 10%

€ 14,90

In 11 minuti,
il vento solare
viaggia per
oltre 264.000
chilometri

ODI
ET



trasportando particelle
e campi magnetici
che attraversano il sistema
solare e interagiscono
con il campo magnetico
della Terra.

Queste interazioni generano
spettacolari aurore polari
e influenzano la magnetosfera
terrestre, schermando il pianeta
dalle radiazioni cosmiche.

Famiglia Pasqua

La firma della prima generazione sigilla i grandi classici di famiglia, in cui è racchiusa tutta la cultura enologica e la tradizione vitivinicola dei vini veneti scelti ed interpretati dalla terza generazione Pasqua. Una lunga storia fatta di passione e amore per il vino. Una storia che risale a tempi lontani, in cui i fondatori erano soliti collezionare le migliori bottiglie per la famiglia stessa e pochi amici apponendo sull'etichetta una firma veloce con un gessetto bianco. E' alle sue radici e all'esperienza di diverse generazioni, che la famiglia Pasqua si è ispirata per produrre una linea esclusiva di bottiglie dedicate ai fondatori quale riconoscimento alla loro maestria, dedizione e duro lavoro.



Famiglia Pasqua



Valpolicella

D.O.C

Ref. 1615



Di colore rosso rubino, presenta un naso ampio con aromi decisi di marasca e vaniglia cui seguono sentori tostati.

750 ml

Corvina 60%
Corvinone 25%
Rondinella 10%
Croatina 5%

€ 8,50

Valpolicella Ripasso Superiore

D.O.C

Ref. 1620



Di colore rosso intenso, presenta un naso ampio con aromi decisi di marasca, mirtillo e ribes cui seguono note di liquirizia e sentori tostati. Ricco, caldo e morbido al palato, con tannini soffici, ben equilibrato e persistente.

750 ml

Corvina 60%
Rondinella 20%
Corvinone 10%
Negrara 10%

€ 11,20

Amarone della Valpolicella

D.O.C.G

Ref. 1630



2013



Colore rosso intenso, il naso è dolce eppur movimentato, con frutta fresca rossa e amarene e leggere sfumature vegetali. Il palato si sviluppa in lunghezza, su note balsamiche ed erbe officinali. I tannini rimangono setosi e vellutati.

750 ml - 1,5 L

Corvina 65%
Rondinella 25%
Corvinone 10%

€ 37,00





Cascina San Vincenzo

Il progetto Cascina San Vincenzo rappresenta una nuova tappa del percorso della cantina verso una cultura enologica più contemporanea. L'aver cura del futuro è un gesto quotidiano. La coltivazione a biologico esprime l'impegno verso una produzione sostenibile dei due vini principe della tradizione veronese: l'Amarone e il Valpolicella. Situate in Valpantena, a 8 km a nord del crinale di Mizzole e ad una altitudine di 350 metri s.l.d.m, le vigne di 20 anni, da sempre coltivate a biologico, occupano una superficie di circa 4 ettari. Il nome trae origine dalla presenza in passato di una chiesa dedicata al culto di San Vincenzo.

Valpolicella Ripasso

D.O.C

Ref. 1351



Dal colore rosso rubino intenso con sfumature granate. Al naso spiccano note di frutti rossi con leggere note balsamiche ed erbacee. Al palato si presenta equilibrato con note di frutti rossi e fragole. La leggera tostatura del legno conferisce al vino morbidezza, note floreali e di vaniglia.

750 ml

Corvina 60%
Corvinone 30%
Rondinella 10%

€ 15,90

Amarone della Valpolicella

D.O.C.G

Ref. 1352



2018



Vino dalla consistenza croccante e dalla vivace freschezza sia al naso che al palato. Il naso si distingue per note di sottobosco e cuoio, mentre in bocca i tannini sono decisi e rinfrescanti. Il sorso si allunga su note vanigliate.

750 ml

Corvina 60%
Corvinone 30%
Rondinella 10%

€ 42,00



PassioneSentimento Bianco Veneto

I.G.T

Ref. 1401



Dall'idea di ottenere con la sola Garganega un bianco elegante, di struttura e capace di evolvere nel tempo nasce PassioneSentimento Bianco. Un vino bianco che rivela al naso profumi intensi e decisi, note di agrumi e sentori di albicocca e pesca. Al palato è rotondo e piacevole, ben equilibrato con un finale persistente.

375 ml - 750 ml

○○ Garganega 100%

€7,10

PassioneSentimento Rosso Veneto

I.G.T

Ref. 1402



Capostipite e punto di partenza del progetto Romeo&Juliet, rosso proprio come l'amore e la passione. Un uvaggio di Corvina e Croatina con una percentuale di Merlot che il periodo di appassimento rende ancor più morbido.

375 ml - 750 ml - 1,5 L

○○ Merlot 40%
Corvina 30%
Croatina 30%

€7,10

PassioneSentimento Bianco e Rosso Veneto

PassioneSentimento è il progetto nato per valorizzare il metodo di vinificazione tipico della Valpolicella, l'appassimento.

La famiglia Pasqua dedica questa linea a una delle leggende che hanno reso Verona celebre nel mondo: Romeo e Giulietta. L'etichetta infatti rielabora in maniera contemporanea un'immagine scattata da Giò Martorana, Premio Unesco per la Fotografia, che ritraeva le firme dei visitatori sui muri di fronte alla casa degli innamorati più famosi della città.



Cecilia Beretta

Fondata nel 1980 come tenuta agricola, Cecilia Beretta, autentico gioiello della famiglia Pasqua, è un'etichetta vinicola che esalta le caratteristiche varietali delle uve coltivate nei vigneti distribuiti tra Valpolicella e Soave. Attraverso Cecilia Beretta, la famiglia Pasqua mira a riscoprire la forza e la personalità dei vini tradizionali della Valpolicella e del Soave, prezioso frutto di una storia e di una cultura uniche e originali. Il nome Cecilia Beretta è un tributo a una nobile donna del Settecento, figura di grande influenza e affascinante mecenate delle arti e dei mestieri. Negli ultimi anni, sotto la guida di una figura unica del panorama vinicolo italiano, Graziana Grassini, una delle prime donne enologhe del Paese e erede spirituale del leggendario Giacomo Tachis, è stato avviato un importante percorso di rinnovamento di alcuni dei vini più iconici della linea.

CECILIA BERETTA

Valpolicella Ripasso Superiore

D.O.C

Ref. 1379



Di colore rosso intenso, presenta un naso ampio con aromi decisi di marasca, mirtillo e ribes cui seguono note di liquirizia e sentori tostati. Ricco, caldo e morbido al palato, con tannini "cioccolatosi", ben equilibrato e persistente.

750 ml - 1,5 L

Corvina 60%
Rondinella 20%
Corvinone 10%
Negrara 10%

€ 11,90

Amarone della Valpolicella

D.O.C.G

Ref. 2423



Seduce e armonioso, dalla trama tannica energica. Al naso si avvicinano note balsamiche con more mature ed erbe aromatiche. In bocca troviamo frutti di bosco croccanti e freschi, con buona persistenza e consistenza.

750 ml

Corvina 65%
Rondinella 20%
Corvinone 10%
Croatina 5%

€ 28,50

Picaie Rosso Veneto

I.G.T

Ref. 2429



Di colore rosso rubino luminoso, al naso offre delicate note di frutti rossi e marasca, dolci sentori di vaniglia e spezie. In bocca è potente, caldo, con tannini morbidi e avvolgenti. Sul finale persistente, si ritrovano le note di appassimento.

750 ml - 1,5 L

Corvina 40%
Cabernet Sauvignon 30%
Merlot 30%

€ 15,90

Mizzole Valpolicella Superiore

D.O.C

Ref. 2270



Nell'espressione di questo vino troviamo un corpo snello e vibrante, che mantiene il sorso leggero e invita al successivo. Il naso presenta un frutto rosso intenso, con variazioni sul mirtillo e sui ribes. La trama tannica insiste sul palato in modo deciso e il finale, giocato su toni speziati, si rivela lungo e fresco.

750 ml

Corvina 60%
Corvinone 25%
Rondinella 10%
Oseleta 5%

€ 13,90

Brognoligo
Soave Classico

D.O.C

Ref. 2302



Al naso si apre con note di camomilla, frutta tropicale e lievi note di tostatura. Fresco, sapido e ben equilibrato, in bocca lascia percepire un retrogusto di mandorla, caratteristica tipica dell'uva Garganega.

750 ml

 Garganega 100%

€ 8,50

Lugana

D.O.C

Ref. 2425



Vino dal colore giallo paglierino, presenta un bouquet fruttato con note floreali. Leggero, sapido con ottima acidità.

750 ml

 Trebbiano di Lugana 100%

€ 12,50

Prosecco Superiore
Conegliano Valdobbiadene
Brut Millesimato
D.O.C.G

Ref. 1265



Presenta un perlage fine e persistente. Il suo bouquet è intenso e fruttato, con sentori di glicine, acacia, ananas e banana ed il sapore è fresco e fragrante con una piacevole nota agrumata.

750 ml

 Glera 100%

€ 9,90

Prosecco Treviso
Extra Dry

D.O.C

Ref. 1264



Spumante fine e armonico, si presenta di colore giallo paglierino tenue. Il suo elegante caratteristico bouquet, delicatamente fruttato, ricorda la mela matura con sentori floreali. Al palato è morbido, vellutato ed armonico.

750 ml

 Glera 100%

€ 7,70

Spumante Bianco
Extra Dry

D.O.C

Ref. 1258



Vino dal colore giallo paglierino tenue, delicatamente fruttato con sfumature di mandorla. Dal perlage vivace, in bocca si presenta fresco e pulito con una piacevole armonia gustativa.

750 ml

 Chardonnay 40%
Glera 30%
Pinot Nero 30%

€ 5,90

Desire Lush & Zin

DLZ è un acronimo che gioca con il messaggio che evoca e con il nome del vitigno protagonista – Desire, Lush and Zin, ovverosia Desiderio, Abbondanza e Zinfandel, che è il nome americano della varietà Primitivo di Puglia. DLZ rappresenta nei codici stilistici la versione internazionale di Pasqua, ma anche la terra di origine della famiglia, la Puglia. La linea si è recentemente arricchita di due nuove referenze della stessa matrice pugliese, Chardonnay Fiano e Rosé Puglia.



ZIN Primitivo Puglia

I.G.T

Ref. 1385



Di colore rosso intenso. Al naso richiama prugne, frutti rossi e liquirizia con sentori di vaniglia, caffè e cacao. All'assaggio si presenta corposo, equilibrato ed elegante.

750 ml - 1,5 L

Primitivo 100%

€ 7,60

DLZ Chardonnay Fiano Puglia

I.G.T

Ref. 1383



Un affascinante vino del Sud Italia con una consistenza più ricca, quasi cerosa; naso aromatico di pesca bianca e albicocca con note di buccia d'arancia. Al palato presenta una vibrante acidità e delicati aromi di frutta a nocciolo.

750 ml

Chardonnay, Fiano

€ 7,10

DLZ Rosé Puglia

I.G.T

Ref. 1384



Rosa aromatica e profumata con note di frutti rossi, prugna secca ed erbe secche come timo e rosmarino.

750 ml

Rosato di Puglia

€ 7,10



I nostri vini

sono frutto della generosità
della nostra terra e del talento
dell'uomo.

I nostri principali vigneti



W W W . P A S Q U A . I T



PASQUA

Pasqua Vigneti e Cantine
Via Belvedere, 135 / 37131 Verona
T. +39 045 8432111 / F. +39 045 8432211
info@pasqua.it

