



AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
2018

SUOLO

Calcareo, argilloso e ciottoloso

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano a metà settembre e disposte ad appassire all'interno del Fruttaio per circa 3 mesi, dove i grappoli perdono circa il 25-30% del loro peso con una conseguente concentrazione delle sostanze presenti nell'acino. Dopo la pigiatura, si avvia la fermentazione alcolica in acciaio per circa 25-30 giorni a temperatura controllata. Vengono effettuate continue follature per favorire l'estrazione della componente colorante e tannica. Al termine, il vino viene trasferito in barrique di rovere francese dove si svolge la fermentazione malolattica che conferisce morbidezza al vino. Dopo circa 18-20 mesi di maturazione, il vino viene imbottigliato per un ulteriore affinamento di altri 4 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso intenso, al naso è ampio, con freschi e decisi profumi di frutti rossi come ribes e ciliegia, toni speziati che ricordano cacao e tabacco e note dolci di vaniglia. In bocca è vellutato e avvolgente, con tannini setosi e retrogusto di marasca. Lungo e persistente.

VENDEMMIA 2018

L'annata 2018 è stata caratterizzata da una primavera inizialmente fredda nelle due prime decadi di marzo per poi subire un'impennata nella terza decade d'Aprile, fino a portarsi su valori complessivamente superiori alle medie stagionali. L'estate 2018 ha presentato un inizio relativamente fresco e piovoso con fenomeni ad elevata instabilità per tutta l'area della Valpolicella. Complessivamente la stagione è risultata comunque più calda rispetto alle medie degli anni precedenti registrate nel mese di agosto. Settembre ha infine presentato fenomeni temporaleschi con precipitazioni frequenti e importanti.

Famiglia Pasqua

Le eccellenze della produzione di Pasqua Vigneti e Cantine sono firmate Famiglia Pasqua e raccontano il radicamento nel territorio attraverso i grandi classici Veronesi e Veneti.



Provenienza Valpantena	Gradazione Alcolica 15%
Uve/Blend Corvina 65% Rondinella 25% Corvinone 5% Negrara 5%	PH 3.45
Maturazione in legno 18-20 mesi	Acidità totale 6,1 g/l
	Zucchero residuo 8,5 g/l

Premi

2018

Guida Veronelli 2024 - **Tre Stelle Oro**

ISWC 2023 - **93 punti**

James Suckling - **92 punti**

Annuario dei Migliori Vini Italiani 2023 Luca Maroni - **92 punti**

2017

Decanter - Wines of the Year 2022 - **97 punti**

Wine Enthusiast - **92 punti**

James Suckling - **92 punti**

Falstaff Amarone Trophy 2022 - **91 punti**

2016

Robert Parker - **92 punti**

Critics Challenge - **92 punti Gold**

Annuario dei Migliori Vini Italiani 2021 Luca Maroni - **92 punti**

Decanter World Wine Awards 2020 - **93 punti**

James Suckling - **91 punti**