

PASQUA
SMITH

PASQUA
SMITH
H.L.I.W.S. ICON

PASQUA+SMITH PINOT NOIR VENETO IGT

EDIZIONE I

VIGNETO

Il vigneto di Campiano si trova a circa 600 mt. s.l.m. nella zona di San Giovanni Ilarione con un'esposizione sud-ovest. Il suolo è argilloso calcareo con una parte vulcanica. I vigneti sono piantati a ritocchino con allevamento a guyot e a bassa densità d'impianto.

Il vigneto presenta un microclima particolarmente fresco, che aiuta a mantenere un ottimo bilanciamento zuccheri-acidi anche in annate molto calde.

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta a mano, le uve vengono pigiate e diraspate. Segue una macerazione a freddo per un paio d'ore. La fermentazione avviene a 20-22°, con 3-4 follature al giorno. Dopo due giorni di fermentazione, i vinaccioli vengono rimossi dal fondo della vasca, onde evitare l'apporto di tannini troppo astringenti. Dopo 15-20 giorni di fermentazione e macerazione, il prodotto viene svinato e travasato.

La massa viene divisa per proseguire in parte in tonneaux per due anni e un'altra parte in barriques per un anno. Durante questa maturazione avviene anche la malolattica.

I legni utilizzati sono francesi di primo passaggio con tostature leggere. L'annata viene poi assemblata in acciaio, dove rimane per 2-3 mesi per stabilizzarsi. A seguire l'assemblaggio delle annate avviene in acciaio e segue poi l'imbottigliamento.

NOTE DEGUSTATIVE

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.

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 di 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. 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.

VENDEMMIA 2022

Annata estremamente siccitosa a partire dall'inverno sino alla vendemmia. Le temperature sono state sopra la media da metà maggio in poi. Alcune perturbazioni passeggero hanno dato respiro al terreno, soprattutto dove i suoli più calcarei non riescono a trattenere l'acqua. In alta collina, tuttavia, l'influenza della siccità è stata meno sentita, grazie all'acqua trattenuta delle superfici argillose.

VENDEMMIA 2023

Annata altalenante e abbastanza difficile, con una primavera fresca e piovosa cui è seguita un'estate molto calda, con il rischio di scottature. Piogge anche a luglio, ma comunque temperature alte e un agosto asciutto e caldissimo. Il periodo vendemmiale tuttavia, è stato ottimo, senza precipitazioni e con notti fresche e giornate calde.





VENDEMMIA 2025

Il clima dell'annata è stato caratterizzato da un susseguirsi articolato di fenomeni atmosferici. L'inverno ha presentato buone precipitazioni che hanno assicurato riserve idriche. La primavera è stata fredda e instabile, favorendo un lento sviluppo vegetativo, ma una buona sanità delle uve. L'avvio dell'estate è stato molto caldo, ma poi si è stabilizzato con temperature nella media. Il periodo vendemmiale è stato abbastanza fresco e piovoso, preservando così acidità e freschezze dell'uva.

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.

Provenienza

Tenuta di Campiano,
Valpolicella orientale

Gradazione alcolica

13.5%

Uve/Blend

Pinot Noir 100%

PH

3.36

Acidità totale

5.3 g/l

Zuccheri residui

4.86 g/l