



PASSIONESENTIMENTO PROSECCO ROSÉ PASQUA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
SPUMANTE EXTRA DRY

VINIFICAZIONE

Vino spumante prodotto con il vitigno "Glera", nativo della zona di Treviso e Pinot nero. Il terroir e le condizioni climatiche garantiscono un vino unico nelle caratteristiche. Presenta un perlage fine e persistente grazie ai 60 giorni di metodo charmat

NOTE DEGUSTATIVE

Vino dal colore Rosa tenue, brillante. Dal perlage vivace e spuma persistente, ha profumi di buona intensità con note fruttate come mela, pera e sentori di frutta rossa, come fragola e lampone, accompagnati da lievito e crosta di pane. Il gusto è fresco e al palato risulta gradevole ed armonico.

PASSIONE E SENTIMENTO Quattro bottiglie nate dalla passione della Famiglia Pasqua per il vino, per la sua lunga tradizione e dal forte legame con la città di origine, Verona, con la sua storia, cultura e bellezza. Se il vino "è la Poesia della Terra al Cielo", come diceva Mario Soldati, è anche racconto, e questo vino racconta la storia d'amore che ha reso Verona celebre in tutto il mondo, quella degli innamorati Giulietta e Romeo. Una leggenda, un luogo, un mito che ogni giorno attrae migliaia di turisti a visitare uno dei luoghi più romantici e invita a lasciare e a scambiarsi altrettanti messaggi d'amore, nel cortile omonimo. Uno scatto originale del cortile di Giulietta ad opera del fotografo Giò Martorana è diventato l'abito unico di questi vini, elemento inconfondibile della loro identità.



Provenienza
Vigneti provincia
di Treviso

Uve/Blend
85-90% Glera
10-15% Pinot Nero

Gradazione Alcolica
11%

PH
3,20 g/l

Acidità totale
5,37 g/l

Zucchero residuo
13,70 g/l
