



VALPOLICELLA DOC

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.

VINIFICAZIONE

L'uva viene pigiata e successivamente lasciata macerare per 8-10 ore a 10 °C. Segue fermentazione a temperatura controllata per 10-12 giorni dove vengono effettuati continui rimontaggi per favorire l'estrazione delle sostanze coloranti. Dopo la fermentazione malolattica, viene trasferito in legni piccoli dove matura per alcuni mesi prima di essere imbottigliato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il vino è fresco con profumi che ricordano i frutti rossi come ribes e lampone. Al palato è di buona struttura, rotondo e ben equilibrato con note di frutta rossa.

UVE

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

ALCOL

12.5 %

RESIDUO ZUCCHERINO

5.05 g/l

PH

3.25

ACIDITÀ TOTALE

5.58 g/l

