



LABYRINTH LIMITED EDITION

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

2013

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

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 e 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 DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso intenso, al naso è ampio, con freschi e decisi profumi di frutti rossi come mora e ciliegia, toni speziati che ricordano cioccolato e tostatura e note dolci di vaniglia. In bocca è caldo, equilibrato, con tannini soffici e note di appassimento sul finale.

VENDEMMIA 2013

L'annata 2013 sarà ricordata per le due fasi diametralmente opposte che l'hanno caratterizzata: piogge abbondanti e basse temperature all'inizio, seguite da ondate di calore durante l'estate; condizioni superate grazie ad una gestione agronomica oculata, dando nel complesso ottimi risultati con quantitativi in linea con il disciplinare di produzione.



UVE

Corvina 65%

Rondinella 25%

Corvinone 5%

Negrara 5%

ALCOL

%

RESIDUO ZUCCHERINO

g/l

PH

ACIDITÀ TOTALE

g/l



PREMI E PUNTEGGI

Wine Spectator – 90 points

Vini d'Italia 2018 Gambero Rosso – Tre Bicchieri

James Suckling – 91 points

Jancis Robinson – 16+ points

Wine Enthusiast - Best of 2018 – 90 points

Wow! The Italian Wine Competition 2018 - Medaglia d'oro

I Vini di Veronelli 2018 - 90 punti

Annuario dei Migliori Vini Italiani Luca Maroni – 92 punti

Vinibuoni d'Italia 2018 – 4 Stelle