

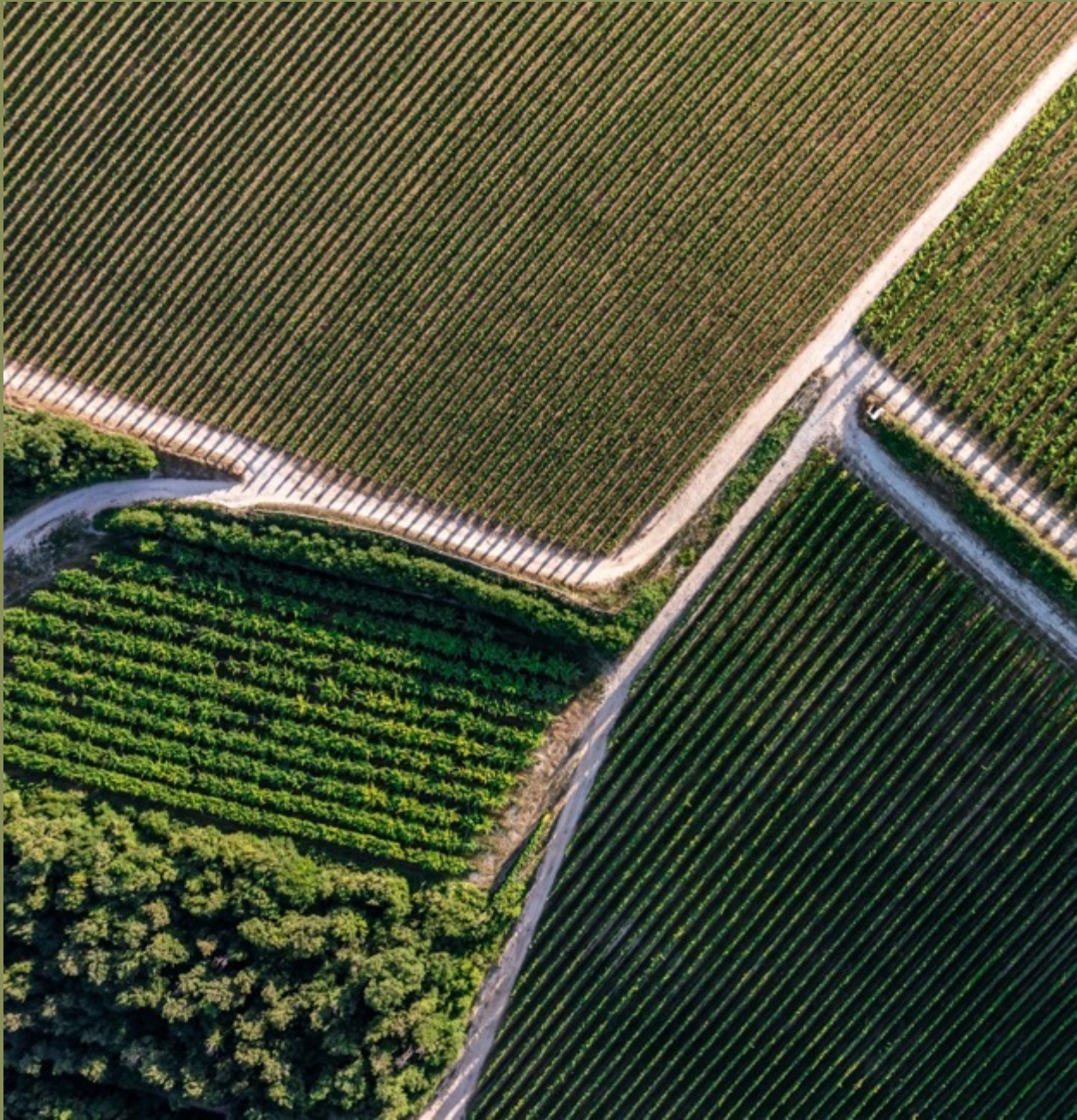


PASQUA

CORPORATE PROFILE
2026

INDICE

01 – Radici e Futuro 02 - L'azienda in sintesi 03 – Visione 04 – Innovazione come valore del brand 05 – Vigneti
06 – Vini Iconici 07 – Crescita Sostenibile 08 – L'arte come ispirazione 09 – Progetti Speciali 10 – Cecilia Beretta 11 – La Famiglia



01 – Radici

I PRIMI CENTO ANNI DI STORIA

Ingresso in azienda della
seconda generazione

1960

Nuova sede a San Felice
Extra a Verona

2007

La terza generazione alla
guida dell'azienda

2014

Apertura di una nuova
sede a Shenzen

2021

1925

La prima generazione dei
fratelli Pasqua fonda
Pasqua Vigneti e Cantine

1980

Fondazione di Cecilia
Beretta

2009

Fondazione di Pasqua USA
LCC a New York

2017

Fondazione Pasqua Asia
Ltd con base a Dalian

2025

CENTO ANNI di attività

Progetti Speciali

- Pasqua x House Of Smith
- Pasqua x Sangue D'Oro



02 – L'azienda in sintesi

FACTS AND FIGURES 2025

Giro d'affari	€ 60,1 milioni
Quota di export	86,3%
Bottiglie vendute	11,1 milioni
Mercati presidiati	74

Principali mercati per fatturato (in valore)

Europa	47,5%
Americas	30,3%
Italia	14,0%
Asia	8,2%

Tipologie di prodotti per fatturato (in valore)

Vini rossi	42%
Vini bianchi	34,2%
Spumanti	16,8%
Rosati	7%



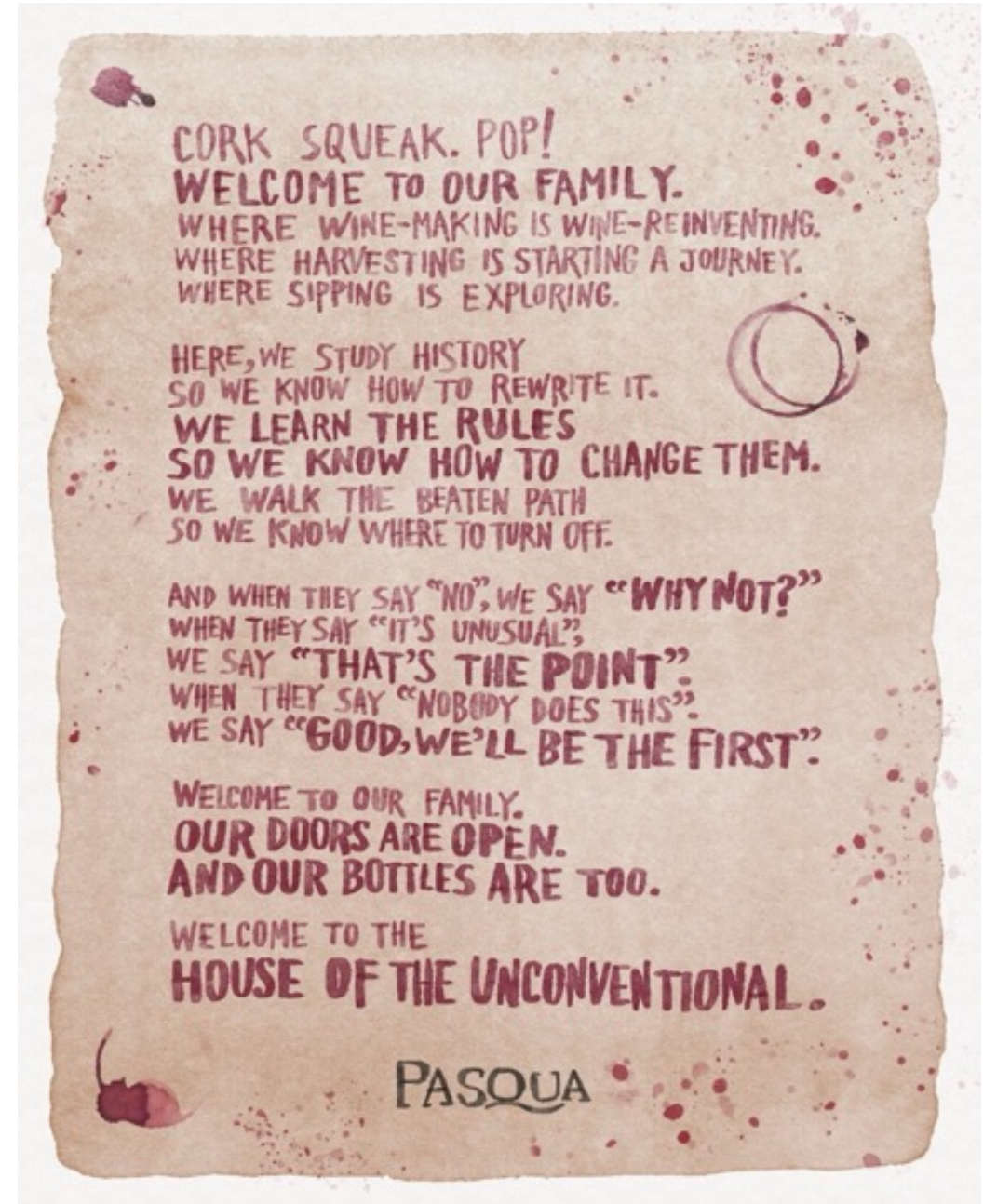
03 – Visione

HOUSE OF THE UNCONVENTIONAL

La **visione imprenditoriale**, introdotta con la terza generazione della famiglia Pasqua, **trova oggi piena espressione nel manifesto "House of the Unconventional"**: una dichiarazione d'identità che racchiude lo spirito della cantina e ne definisce il posizionamento contemporaneo.

Audacia, tensione alla sperimentazione e curiosità verso il mondo sono i valori che guidano ogni scelta strategica e produttiva.

I **vini ambasciatori interpretano con coerenza questa filosofia, raccontando in modo autentico il dialogo tra territorio e visione creativa**. Ogni etichetta nasce dall'incontro tra l'identità dei luoghi d'origine e l'ingegno di chi li ha concepiti, dando vita a espressioni enologiche capaci di coniugare radici solide e prospettiva internazionale.





04 – Innovazione come valore del brand

L'INNOVAZIONE COME VALORE DEL BRAND

Il tema dell'**innovazione** è sempre stato **centrale nella filosofia Pasqua, sin dalla fondazione dell'azienda**: leggere il *terroir* e i vitigni, attraverso stili di vinificazione originali, è frutto di investimenti - costanti e coerenti - in vigneto, nelle infrastrutture e nelle pratiche di cantina.

La capacità di configurarsi come un **laboratorio di ricerca**, contribuendo all'evoluzione del mondo del vino italiano e globale, è valso a Pasqua il titolo di ***Innovator of the Year 2023* da *Wine Enthusiast***, tra le più importanti testate internazionali di settore.

È la prima cantina italiana a ricevere il premio.

Profondamente radicata nel territorio e fortemente proiettata nel futuro, all'azienda viene così riconosciuta la capacità di **coniugare i propri 100 anni di tradizione vitivinicola con una forte tensione alla ricerca e la sperimentazione** che l'hanno condotta a risultati di stile non convenzionali.

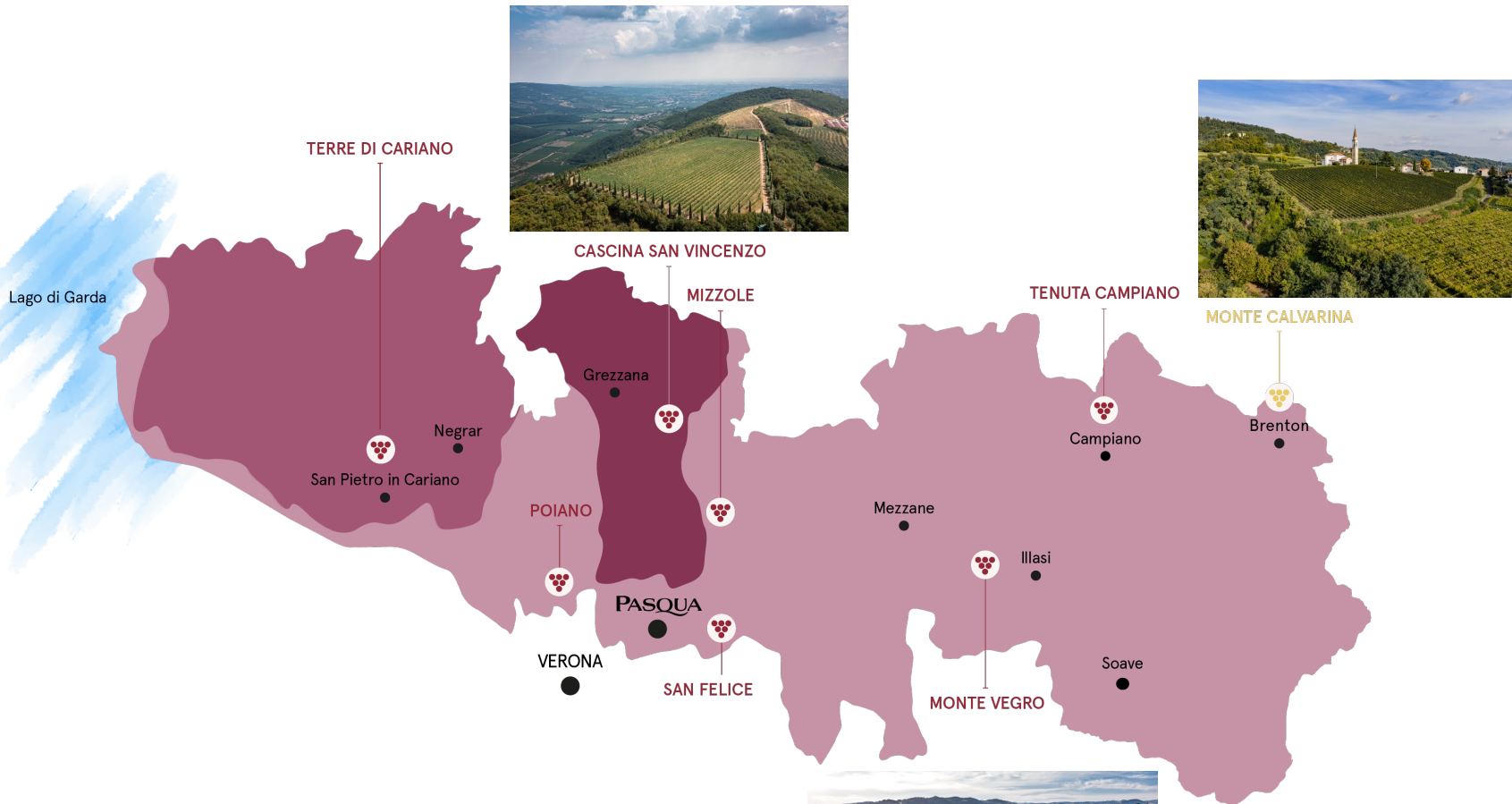


«La capacità di configurarsi come un laboratorio di ricerca, contribuendo all'evoluzione del mondo del vino italiano e globale, è valso a Pasqua il titolo di *Innovator of the Year 2023* da **Wine Enthusiast**, una tra le più importanti testate internazionali di settore.»



05 – Vigneti

PRINCIPALI VIGNETI



CASCINA SAN VINCENZO

- **Posizione:** Valpantena, 350 metri s.l.m.
- **Suolo:** argilloso-calcareo
- **Età vigneti:** 20 anni
- **Agricoltura biologica**
- **Varietà:** Corvina, Corvinone, Rondinella

MIZZOLE

- **Posizione:** Valpantena, 170 s.l.m., esposto a est
- **Suolo:** prevalentemente argilloso-calcareo
- **Età vigneti:** 30 anni
- **Agricoltura biologica**
- **Varietà:** Corvina, Rondinella, Oseleta, Cabernet Sauvignon, Merlot

MONTE CALVARINA

- **Posizione:** est area Soave, 500 metri s.l.m. nel punto più alto, esposto sud-ovest
- **Suolo:** eruttivo basaltico
- **Età vigneti:** 15/30 anni
- **Varietà:** Garganega, Pinot Bianco e Sauvignon

TENUTA CAMPIANO

- **Posizione:** area San Giovanni Ilarione, circa 600 m s.l.m., esposizione sud-ovest
- **Suolo:** argilloso calcareo con componente vulcanica
- **Età vigneti:** 20/30 anni
- **Varietà:** Pinot Noir

MONTE VEGRO

- **Posizione:** Valpolicella Orientale, 350 metri s.l.m. esposto su tutti i lati
- **Suolo:** basaltico-calcareo
- **Varietà:** Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta, Cabernet Sauvignon

POIANO

- **Posizione:** Valpantena, esposto su tutti i lati
- **Suolo:** argilloso-calcareo
- **Età vigneti:** 30 anni
- **Agricoltura biologica**
- **Varietà:** Corvina, Rondinella, Croatina e Corvinone

SAN FELICE

- **Posizione:** imbocco della Valpantena, esposto su tutti i lati
- **Suolo:** argilloso-calcareo
- **Età vigneti:** 30 anni
- **Agricoltura biologica**
- **Varietà:** Corvina, Rondinella, Croatina, Oseleta



Opera di Enzo Razzini

06 – Vini Iconici

FAMIGLIA PASQUA

I grandi classici

È la firma della prima generazione che sigilla le bottiglie storiche dei grandi vini della Valpolicella, in cui sono racchiuse la cultura enologica, la tradizione vitivinicola di famiglia e il racconto del territorio, interpretati dalla terza generazione.

Amarone della Valpolicella Riserva DOCG

Un Amarone di grande struttura e carattere, prodotto in una edizione limitata di bottiglie, seguendo l'eccellenza delle annate.

Amarone della Valpolicella DOCG

Amarone dal colore rosso intenso, apprezzato per l'ampiezza e l'intensità degli aromi. Un'etichetta in linea con la classicità della tradizione, caratterizzata dalla morbidezza che solo l'Amarone è in grado di offrire.

Valpolicella Ripasso DOC Superiore

Ricco e vellutato al palato, questo Ripasso esprime aromi decisi di marasca e sentori tostati. In bocca è ben equilibrato e persistente.

Amarone della Valpolicella DOCG e Valpolicella Ripasso DOC Cascina San Vincenzo

Il progetto Cascina San Vincenzo rappresenta una nuova tappa del percorso della cantina verso processi di coltivazione e produzione sostenibili di due dei vini della tradizione della Valpolicella: l'Amarone e il Valpolicella Ripasso. L'eleganza e la precisione di questi vini rivelano la continua evoluzione della natura del vigneto, che si esprime nello stile di coltivazione e che viene preservata nella rispettosa vinificazione.



PASSIONESENTIMENTO

Il progetto dedicato al metodo dell'appassimento

PassioneSentimento nasce nel 2014 per dare risalto all'originale metodo di vinificazione dell'appassimento, tipico della Valpolicella.

La famiglia Pasqua dedica questa linea a una delle leggende che hanno reso Verona celebre nel mondo: **Romeo e Giulietta**.

L'etichetta rielabora in maniera contemporanea un'immagine scattata da *Giò Martorana*, Premio Unesco per la Fotografia, che ritraeva le firme, lasciate nel tempo, dai visitatori sui muri di fronte alla casa degli innamorati più famosi della città.



MAI DIRE MAI

L'interpretazione del terroir

Nel 2016 viene lanciata Mai Dire Mai, l'interpretazione più radicale dell'Amarone firmata Pasqua Vini.

La linea Mai Dire Mai si compone di un **Valpolicella Superiore**, di un **Amarone della Valpolicella** e del **Cabernet Sauvignon Fear No Dark**.

Questi tre straordinari vini sono **frutto dell'interpretazione innovativa di un terroir con caratteristiche eccezionali, nella Valpolicella orientale**: il vigneto di Monte Vegro. Con un'esposizione a 360° e un sottosuolo principalmente calcareo, questo prezioso vigneto dona vini di potenza, complessità aromatica ed incredibile bevibilità.



11 MINUTES e Y by 11 MINUTES

Il nuovo stile rosé italiano

11 MINUTES Rosé Trevenezie IGT

11 minuti: è il tempo necessario perché dalle bucce, in contatto con il mosto, si trasferiscano le tonalità rosate del colore e le componenti aromatiche più intense.

11 Minutes, **rilasciato sul mercato nel 2017 e prima etichetta del progetto di reinterpretazione del rosé firmato Pasqua Vini**, è un blend ottenuto dalle parti più pregiate di vitigni autoctoni quali la Corvina e il Trebbiano di Lugana, e internazionali quali Syrah e Carmenère. Il vigneto di provenienza si trova sulle sponde del Lago di Garda.

Y BY 11 MINUTES Rosé Trevenezie IGT

Nel 2021 nasce Y by 11 Minutes, l'espressione più potente del progetto 11 Minutes: il nome scelto per il nuovo rosé è la perfetta **rappresentazione simbolica della personalità e dello stile di vinificazione di questo vino.**

Come la lettera Y è composta di tre parti, così sono tre le anime di questo rosé: due vitigni autoctoni veneti, Corvina e Trebbiano di Lugana, in dialogo con uno internazionale, il Carmenère, tutti provenienti da vigneti sul Lago di Garda.

Y by 11 Minutes è caratterizzato da una personalità spiccata e poliedrica, in cui coesistono elementi divergenti: complessità e freschezza dal vigneto, struttura e delicatezza dal blend dei vitigni, e note fruttate e cremosità al palato dalla maturazione in legno di parte del blend. Elementi divergenti che si uniscono simbolicamente nel punto centrale della lettera, che rappresenta così l'equilibrio del vino, quale promessa di longevità.



HEY FRENCH

La massima espressione dell'innovazione

Nel 2019 Pasqua rilascia la prima edizione del suo bianco multivintage: HEY FRENCH You Could Have Made This But You Didn't Bianco Veneto IGT

Un vino il cui nome racconta un **percorso di sperimentazione e che insieme è anche una dichiarazione di intenti nei confronti dei grandi nomi della tradizione vitivinicola internazionale: *Hey French, You Could Have Made This But You Didn't.***

Questo vino esprime le caratteristiche dei vigneti di provenienza, adagiati in diversi appezzamenti sul fianco veronese del Monte Calvarina (situato nella parte più orientale della denominazione del Soave), dove la tecnica di assemblaggio delle annate aggiunge profondità ed intensità aromatica.

L'accattivante etichetta è una creazione di CB Hoyo, un giovane artista autodidatta di origine francese, *enfant prodige* del nuovo corso dell'arte contemporanea.



PASQUA + SMITH PINOT NOIR

Nato dall'idea di sovvertire i tradizionali convincimenti

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.





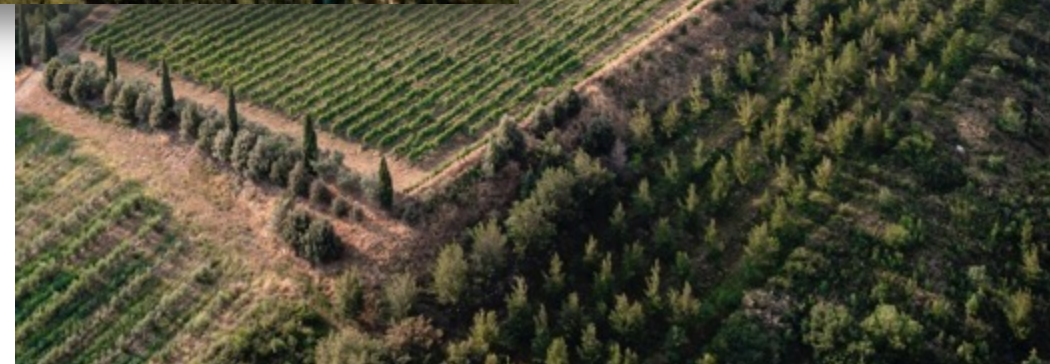
07 – Crescita Sostenibile

CRESCITA SOSTENIBILE

La cantina è da lungo tempo impegnata nell'adozione **di strategie di business compatibili con le esigenze dell'ambiente, dal consumo energetico ridotto ai minimi, alle strutture che regolano naturalmente la temperatura, dalla minimizzazione dello spreco degli imballaggi (come vetro e carta) al mantenimento di tutte le principali certificazioni di qualità ISO – BRC – IFS e le certificazioni come produttore biologico.**

Pasqua è certificata con lo **standard SOPD “Modulo Organizzazione Sostenibile – OS” di Equalitas (versione 4)** per la gestione dei vigneti e produzione delle uve, vinificazione, lavorazione, miscelazione, invecchiamento e confezionamento dei vini in bottiglia.

La certificazione copre anche il controllo dei processi di produzione e imbottigliamento.



IN VIGNETO

Gestione del Suolo

Il concetto di fertilità è legato all'equilibrio vegeto-produttivo dei vigneti più qualitativi.

I trattamenti vengono svolti esclusivamente con zolfo e rame, non viene effettuata la concimazione e la gestione del suolo. L'azienda effettua inerbimento anche sotto il filare, mentre per quanto riguarda la **sfalcatura dell'erba avviene esclusivamente in modo meccanico** senza l'utilizzo di diserbanti.

Irrigazione

L'acqua è una risorsa preziosa e limitata. **L'azienda ha non ha un impianto di irrigazione ed effettua solo irrigazione di soccorso.**

Gestione della Pianta

La gestione della pianta è focalizzata sul consolidamento e mantenimento dei punti vegetativi identificati durante la potatura invernale. Ogni primavera, prioritariamente nei vigneti giovani, si effettuano **interventi di scacchiatura e gestione della chioma attraverso cimature variabili in funzione dell'andamento stagionale.**

Gestione della Difesa

I trattamenti sono eseguiti applicando una strategia di difesa preventiva con monitoraggi in vigneto e verifica delle previsioni meteorologiche. **I dosaggi e i formulati degli agrofarmaci sono modulati secondo il metodo che rispetta il disciplinare biologico.**



Dal 2016 è entrato nel controllo della cantina un **vigneto di 12 ettari in località Maroni (Grezzana)** che ha dato origine alla linea Famiglia Pasqua Cascina San Vincenzo. Il progetto rappresenta una **nuova tappa del percorso verso processi di coltivazione e produzione sostenibili** dei due vini principe della tradizione della Valpolicella: l'Amarone e il Valpolicella.

Dal 2018 l'azienda ha dedicato **2.500 mq ad un progetto pilota di "Vigneto Naturale" per accrescere le competenze e le aree di sperimentazione.**

Nel 2024 la cantina ha avviato un **progetto di apicoltura in vigneto per studiare e tutelare la biodiversità**, con l'obiettivo di migliorare la qualità dell'ambiente e delle produzioni attraverso pratiche agronomiche compatibili con la vita delle api, autentiche sentinelle dell'ecosistema. In collaborazione con Falasco Apicoltura, **sono gestite 15 arnie con api regine e operaie**, a conferma di un impegno concreto verso un'agricoltura sempre più responsabile e sostenibile.

IN CANTINA

Dal 2022 sono stati realizzati importanti investimenti per una **nuova linea di produzione**, che ha sostituito la precedente in un processo durato circa 18 mesi, completato nel 2024. L'installazione delle nuove macchine ha ridotto il consumo di elettricità di circa il 30%.

Nel 2024 è stato avviato **un progetto per l'installazione di un impianto fotovoltaico in cantina**, con l'obiettivo di produrre l'energia elettrica necessaria per le attività aziendali. Il nuovo impianto porterà a una riduzione delle emissioni di CO2 di 250 tonnellate/anno (equivalenti a 11.519 alberi piantati). **L'impianto verrà completato da progetto entro Giugno 2026 e garantirà alla cantina una autonomia energetica per circa il 75% del suo fabbisogno.**

È attualmente **in fase di studio un progetto pilota per il recupero delle acque reflue tramite osmosi e dosaggio di ozono**. Questa nuova tecnologia permetterà una riduzione del 30% dell'acqua scaricata nella rete fognaria comunale. L'acqua recuperata sarà utilizzata per l'irrigazione delle aree verdi aziendali.



CORPORATE SOCIAL RESPONSABILITY

La **cantina è attivamente impegnata in iniziative di sostenibilità economica e culturale sul territorio**, promuovendo la cultura come strumento di dialogo e linguaggio condiviso.

Dal 2021 Pasqua sostiene il progetto “67 Colonne per l’Arena di Verona”, un’importante iniziativa di fundraising e corporate membership promossa dalla Fondazione Arena. Il progetto ha l’obiettivo di rafforzare una delle istituzioni più emblematiche per l’economia e la cultura di Verona e del suo territorio, nonché simbolo riconosciuto dell’italianità nel mondo.

Nella filosofia della cantina rientra il **sostegno a giovani artisti emergenti, attraverso attività di mecenatismo** con particolare attenzione alle discipline digitali, multimediali e dell’arte contemporanea.

L’azienda promuove e sostiene programmi di mecenatismo legati al mondo dell’arte e al territorio, contribuendo così alla crescita culturale e creativa della comunità locale. In cambio, ha ricevuto stimoli e visioni ispiratrici dai talenti sostenuti: contributi che alimentano e arricchiscono anche il pensiero dell’azienda in chiave di innovazione.



«Nella filosofia della cantina c'è il sostegno a giovani artisti emergenti attraverso attività di mecenatismo soprattutto nelle discipline artistiche digitali, multimediali e contemporanee.»

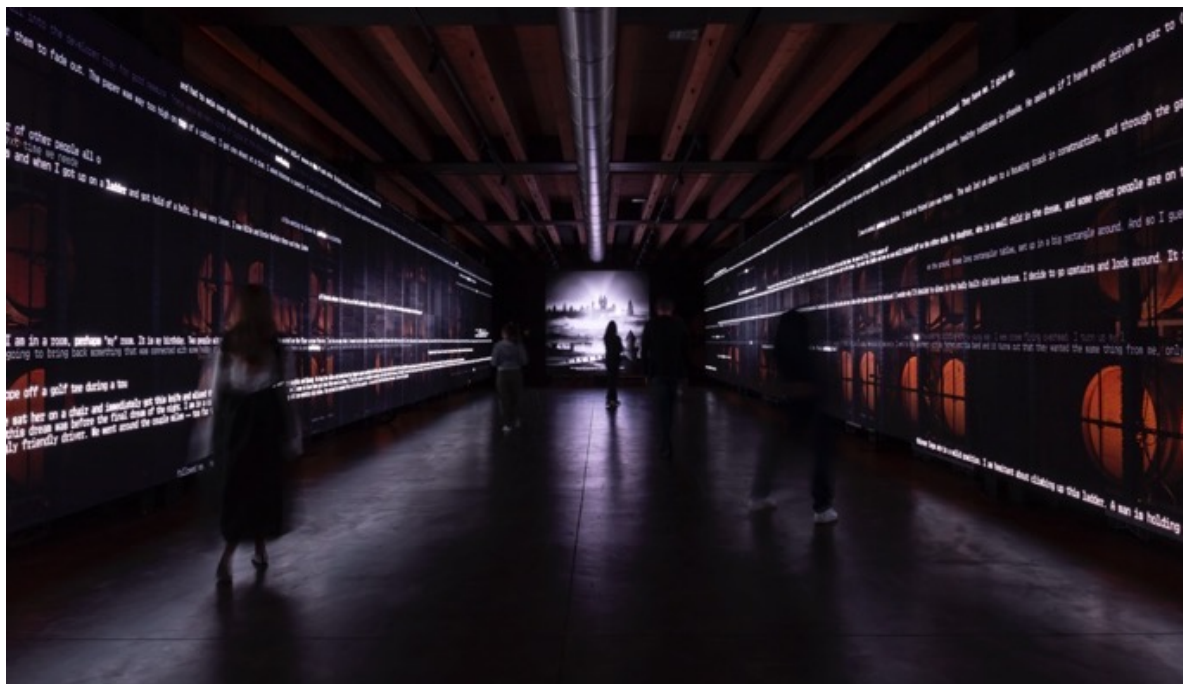


08 – L'arte come ispirazione

L'ARTE COME ISPIRAZIONE

L'arte rappresenta un territorio di profonda ispirazione per Pasqua: il processo creativo che porta alla nascita di un vino è, per molti aspetti, affine a quello di un'opera d'arte.

Vino e arte condividono un linguaggio universale, capace di superare barriere culturali, linguistiche e generazionali.

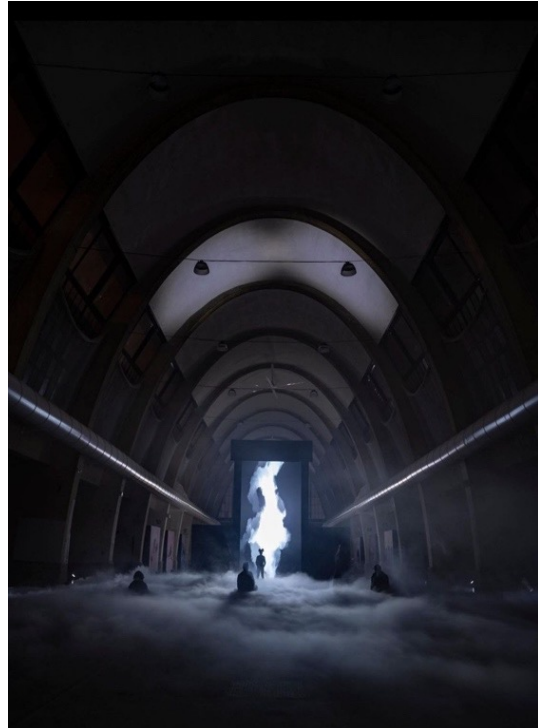


Proprio da questo presupposto nasce l'impegno della cantina nel **dialogare con un pubblico sempre più ampio, in particolare con le nuove generazioni**, creando **spazi di esperienza condivisa** e riducendo le distanze attraverso progetti che uniscono cultura, innovazione e sensibilità artistica.

Dal 2018, oltre trenta artisti e creativi hanno collaborato con la cantina, dando vita a progetti originali che ne raccontano l'identità in modo nuovo e contemporaneo.

Emblematica è la **campagna stampa lanciata nel 2021, firmata dal fotografo di fama internazionale Ale Buset e interpretata dalla poetessa britannica Arch Hades**: una sintesi potente del **ruolo centrale che l'arte occupa nell'identità e nella visione del brand**.

Il **legame profondo tra Pasqua e la città natale di Verona è spesso al centro dei progetti artistici commissionati dall'azienda**, che negli ultimi anni hanno trovato in **Vinitaly un palcoscenico ideale per essere presentati al pubblico**.



Tra gli artisti

- Adalberto Lonardi*
- Ale Burset*
- Arch Hades*
- Enzo Ragazzini*
- Filippo Bologna*
- fuse**
- Gaia Alari*
- Giuseppe Ragazzini*
- Michael Mapes*
- None collective*
- Sofia Crespo*
- Timo Helgert*



«Con il vino l'arte condivide il linguaggio, che è universale.»

2025

ODE AL FUTURO

Nel 2025 la cantina celebra i primi 100 anni di storia.

“Ode al Futuro” è il **volume**, edito da Rizzoli, che assieme all’omonima spettacolare **installazione immersiva**, progettata in occasione di Vinitaly 2025 nella location storica di Palazzo Giusti a Verona, consolida le proprie pratiche di mecenatismo della cantina, **portando a circa 6 milioni di euro gli investimenti complessivi a sostegno all’arte, dal 2018 a oggi.**





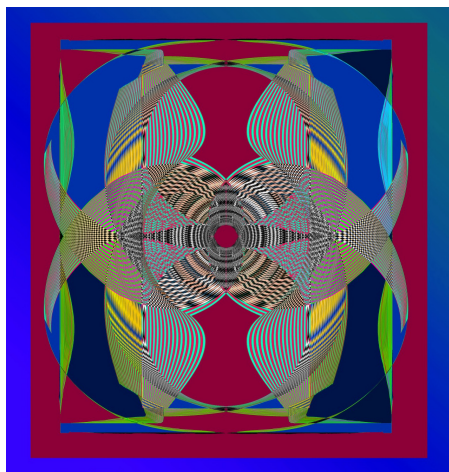
Gaia Alari



Sofia Crespo



Michael Mapes



Enzo Ragazzini



Giuseppe Ragazzini

Artisti di Ode al Futuro

- Enzo Ragazzini*
- Filippo Bologna*
- Gaia Alari*
- Michael Mapes*
- Giuseppe Ragazzini*
- Sofia Crespo*



Opere di Giuseppe Ragazzini

09 – Progetti Speciali

PASQUA X HOUSE OF SMITH

Charles Smith sceglie Pasqua per la distribuzione internazionale esclusiva.

Nel 2025, **Pasqua stringe una nuova partnership internazionale con Charles Smith**, rockstar del vino e vignaiolo ultravisionario, originario della California, oggi con base nello **stato di Washington (USA)**.

L'accordo vede la cantina veronese entrare come **partner di minoranza di Real Wine** e diventare **distributore global dei brand di House of Smith** tra cui **K Vintners e Sex Wines**, offrendo nuove opportunità di crescita e visibilità globale ai vini del celebre winemaker americano.



PASQUA X SANGUE D'ORO

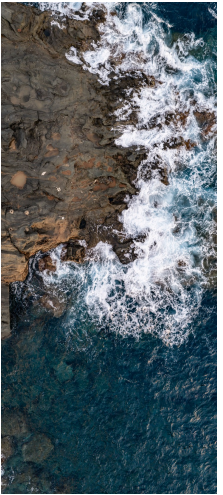
Pantelleria, terra aspra e immaginifica, custode di un patrimonio enologico unico, è la nuova sfida di Pasqua, ancora una volta nel segno del centenario.

La cantina sostiene il progetto vitivinicolo dell'attrice e icona di stile internazionale Carole Bouquet, per dare nuova voce e valore all'isola di Pantelleria, custodendo e valorizzando la sua identità.

La coltivazione ad alberello pantesco, che caratterizza la produzione di questo vino e riconosciuta dall'UNESCO Patrimonio Immateriale dell'Umanità, è simbolo di una viticoltura eroica che rischia di scomparire.

Con Sangue d'Oro, Passito di Pantelleria DOC, la visione di Pasqua si incontra con quella della cantina pantasca, per portare nel futuro, con codici rinnovati, un saper fare ancestrale, che rischia altrimenti di andare perso.

È un **progetto culturale ancora prima che imprenditoriale**, perché desidera restituire, anche attraverso l'impegno della sua fondatrice, visibilità e opportunità a un territorio unico, al suo sapere enologico e a una comunità che adotta gesti antichi e coraggio contemporaneo.





10 – Cecilia Beretta

LA LETTURA DEL TERRITORIO

Di proprietà della Famiglia Pasqua dai primi anni '80, Cecilia Beretta è la linea di vini che esalta le caratteristiche varietali delle uve provenienti dai vigneti distribuiti tra la Valpolicella e il Soave.

Il nome trae origine dalla **mecenate e filantropa settecentesca Cecilia Beretta** e dalla villa dove visse, Villa Beretta, edificata nel seicento a Mizzole, nella Valpolicella orientale. Tra i più rappresentativi della linea, il **progetto Amarone Cecilia Beretta prende forma nel 1985 con la prima annata ufficiale di produzione dell'Amarone Terre di Cariano**. La visione era chiara e precisa: creare un Amarone straordinario, capace di rappresentare la quintessenza della Valpolicella e di distinguersi in ogni contesto. È un progetto pionieristico che, pur radicato nella tradizione, introduce elementi di grande modernità.

Negli ultimi anni è stato avviato un **profondo rinnovamento di alcuni dei vini più rappresentativi Cecilia Beretta**, grazie all'intervento di una figura unica della vitivinicoltura, **Graziana Grassini**, tra le prime donne winemaker in Italia ed erede del grande Giacomo Tachis.

I vini Cecilia Beretta che hanno ricevuto più riconoscimenti internazionali e menzioni positive dalla critica sono Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva Terre di Cariano, Mizzole Valpolicella DOC Superiore e Brognoligo Soave DOC Classico – Biologico.





11 – La Famiglia



UMBERTO PASQUA
Presidente

Esponente della seconda generazione della famiglia. Prima di diventare Presidente nel 2008, è stato responsabile commerciale e marketing dell'azienda e amministratore delegato. È stato inoltre amministratore delegato dell'Immobiliare Fratelli Pasqua. È Vicepresidente del Gruppo Vini di Federvini, membro del Consiglio del Consorzio della Valpolicella e del Consiglio Direttivo di CentroMarca. Inoltre è Delegato della sezione Alimentare nel Consiglio Generale di Confindustria Verona.



RICCARDO PASQUA
Amministratore Delegato

Riccardo, 46 anni, ha assunto il ruolo di amministratore delegato alla fine del 2015. Inizia la sua carriera in Pasqua nel 2007 e nel 2014 è stato nominato direttore commerciale, un ruolo che lo coinvolge ancora oggi. È stato a capo delle attività negli Stati Uniti prima di essere nominato alla guida dell'azienda.



ALESSANDRO PASQUA
Vice Presidente per il Nord America

Alessandro, 41 anni, è Vice President North America e dal 2016 si occupa delle vendite e del marketing per il mercato nordamericano e il Canada. Alessandro, in precedenza, ha maturato un'esperienza in Bain & Company, in progetti che lo hanno coinvolto tra l'Italia e il Giappone.



ANDREA PASQUA
Responsabile Business Development

Andrea, 36 anni, è stato nominato Head of Business Development nel 2025. Ha iniziato la sua carriera a Milano nel settore finanziario presso Rothschild & Co, dove si è occupato di operazioni di M&A con un focus sui settori dei beni di consumo e del lusso. Nel 2014 è entrato nella divisione Vini & Spiriti del gruppo LVMH, lavorando su marchi iconici come Krug e Ruinart. Nel 2019 si è trasferito a Parigi, dove si è occupato di distribuzione globale e operazioni di M&A, supervisionando diverse acquisizioni tra cui Château d'Esclans e Armand de Brignac.

CONTATTI

Ufficio Stampa - Pasqua Vigneti e Cantine
T +39 045 84 32 111

press@pasqua.it
www.pasqua.it

PASQUA
HOUSE OF THE UNCONVENTIONAL