

Bardolino Classico DOC Włochy, Veneto



Winiarnia Pasqua Vigneti e Cantine została założona w 1925 roku. Wraz z wejściem do firmy drugiej generacji (bracia Carlo, Giorgio, Umberto Pasqua), która jeszcze dzisiaj jest u steru, Winiarnia Pasqua rozpoczęła też ekspansję swych produktów na rynki światowe, rozpowszechniając tym samym włoską kulturę enologiczną. Obecnie jest to największa rodzinna (prywatna) winiarnia we Włoszech. Pasqua posiada winnice w kilku regionach winiarskich: Wenecja Euganejska (wł. Veneto), Sycylia, Apulia (wł. Puglia). Najwięcej win produkuje w regionie Wenecja Euganejska. Najbardziej znane wina z tej winiarni to: Morago, Amarone, Valpolicella, Lapaccio.

Opis wina:

Wino wykonano ze szczepów Corvina, Rondinella, Molinara. Najlepsze zebrane grona są tłoczone i poddawane maceracji na skórkach. Fermentacja przy zanurzonej kożuchu trwa 8-10 dni w temperaturze 22-4°C. Dalej dekantacja, fermentacja malolaktyczna. Następnie wino trafia do zbiorników z nierdzewnej stali gdzie dojrzewa przez 5-6 m-cy, butelkowanie.

Jest to świeże wino, cudowne owocowe aromaty przywodzące na myśl śliwki i porzeczki. Na podniebieniu miękkie i świeże, lekko mineralne z odpowiednią kwasowością. Podawanie: dobrze komponuje się z daniami makaronowymi i rybnymi, świetne do królika.

Typ: Czerwone, wytrawne

Podawać w temperaturze 14 – 16 st. C

