

Amarone Della Valpolicella, Black label, Pasqua

Iseloomustus

Pasqua Black Label sarja kuulub valik Veneto piirkonna veine, mida iseloomustab appassimento tehnika kasutamine. See on ka austusavaldus pere esimesele põlvkonnale, kes 70ndatel tootsid esimesed pudelid Amarone ja Ripasso veinisid. Veini valmistamisel kasutati Corvina, Rondinella, Corvinone ja Negrara viinamarjasid, mis jäeti peale korjamist 3ks kuuks kuivama. Selle ajaga kaotasid marjad umbes 25-30% oma kaalust. Pärast pressimist jaanuari keskpaigas algab alkoholne käärimine terasvaatides umbes 25-30 päeva kontrollitud temperatuuril. Hiljem vein küpseb Prantsuse tammest vaatides, kus toimub malolaktiline käärimine, mis annab veinile pehmuse. Veinil on sügavpunane värvus, aroom on värske ja tooni annavad punased marjad, vürtsid, šokolaad ja magusad noodid vaniljest. Maitse on soe, hea tasakaalus ja pehmete tanniinidega. |

Auhinnad

“Mundus Vini 2016” – Silver Medal | “Wine Enthusiast - February 2011” – 90 points |

Tarbimissoovitus

Grilitud liha, võimsad uluki pajaroad ning laagerdunud juustud. |

Tootegrupp	VEIN
Tooteliik	Kaitstud päritolunimetusega vein
Päritolumaa	Itaalia
Piirkond	Valpolicella
Tootja	Pasqua
Bränd	Black label
Värvus	Punane
Viinamari	Corvina , Corvinone , Negrara , Rondinella
Maitse	Kuiv
Stiil	Täidlane
Alkoholisisaldus	15%
Maht	75cl





Kogus kasti [6](#)
Serveerimistemperatuur [16-18°C](#)
EAN [8007880120400](#)
Toidusoovitus [Grill](#), [Küpsed juustud](#), [Ulukiliha](#)