



## **11 MINUTES E' IL NUOVO ICONICO ROSE' DELLA FAMIGLIA PASQUA**

*I delicati sentori e l'eleganza di questo vino, al contempo prezioso e strutturato, raccontano di un terroir eccezionale posizionato in una delle anse più belle del Lago di Garda*

**Verona, 10 aprile 2017 – Pasqua Vigneti e Cantine, da oltre novant'anni tra le principali aziende private di produzione di vini autoctoni veneti e italiani, ha accolto, nella propria cantina, oltre 150 ospiti di 20 diverse nazionalità per presentare in anteprima a Vinitaly 2017, durante la consueta cena di gala, il nuovo vino rosé 11 MINUTES.**

Per consentire agli ospiti di comprendere pienamente le caratteristiche del nuovo vino, è stata realizzata un'installazione, una capsula "sospesa" nello spazio e nel tempo, inserita all'interno di una delle barricaie, una stanza in una stanza, dove attraverso un percorso multisensoriale le caratteristiche del vino vengono raccontate attraverso alcune suggestioni. E' questo uno spazio in cui "immergersi" per 11 secondi e che anticipa l'esperienza olfattiva e degustativa che segue con l'assaggio del vino.

La narrazione sensoriale avviene all'interno di un percorso, attraversando la luce rosata riflessa dalle bottiglie che fluttuano sospese nella stanza e si moltiplicano senza finire mai. Il contrasto buio e luce, che caratterizza l'installazione, racconta un vino sensuale e di grande struttura. La rifrazione dell'immagine, creata attraverso l'installazione, suggerisce le infinite sfumature degustative che connotano questo vino.

La nuova interpretazione del rosé della Famiglia Pasqua è un blend prezioso che nasce dalle parti più nobili di vitigni autoctoni come la Corvina e il Trebbiano di Lugana e di vitigni quali Syrah e Carmenère.

Il nome 11 MINUTES evoca la durata dello skin contact, il tempo di pigiatura: a pieno carico le uve vengono pressate in modo molto soffice. In questa frazione di tempo ottimale dal mosto si ottengono le parti più nobili delle uve e le lievi tonalità rosate che caratterizzano questo vino.

Un frullo di fondo di batter d'ali di farfalla accompagnano l'esperienza, per raccontare i delicati sentori e l'eleganza di questo vino, al contempo prezioso e strutturato, le cui uve provengono da vigneti eccezionali posizionati nella più bella ansa del Lago di Garda, fra Sirmione e Bardolino, che conferisce a questo vino grande mineralità.

"Pasqua 11 MINUTES è il nuovo vino che parla di qualità e di innovazione, caratteri distintivi della nostra azienda – ha commentato il *Presidente Umberto Pasqua* – il blend di uve autoctone e di vitigni internazionali esprime tutto il nostro amore per il territorio e al contempo la nostra capacità di innovare, grazie al *know how* consolidato nella nostra storia quasi centenaria."

"Abbiamo studiato i trend emergenti – ha concluso l'*Amministratore Delegato Riccardo Pasqua* – e abbiamo individuato nel *rosé mode* una tendenza globale, trasversale ai mercati in cui operiamo. Lo abbiamo interpretato con uve provenienti da vitigni posizionati in una delle anse più belle del Lago di Garda, tra Sirmione e Bardolino. *Terroir* unico, la nostra lunga tradizione enologica e *wine trend* si sono stati incontrati in questo progetto."

Un rosato fresco e avvolgente, dal bouquet intenso e complesso, immaginato per accompagnare le sere primaverili o estive, ma non solo. Per indulgere in una parentesi di ozio da concedersi fuori dal tempo e da ogni stagione.

In allegato le schede tecniche.

Pasqua è presente a Vinitaly a Verona (Padiglione 5, stand C2).

Per ulteriori informazioni:

Ufficio Stampa - Pasqua Vigneti e Cantine

Tel.045 8432111

[press@pasqua.it](mailto:press@pasqua.it) [www.pasqua.it](http://www.pasqua.it)

**Pasqua Vigneti e Cantine** è una storica azienda di produzione di **vini veneti e italiani** di qualità. In quasi 100 anni di storia, l'azienda si è consolidata sullo scenario internazionale con i suoi prodotti, soprattutto vini rossi, quale sinonimo di grande **tradizione vitivinicola**. **Tradizione, innovazione**, qualità, ricerca, passione sono i valori tramandati di generazione in generazione dalla famiglia Pasqua e oggi sono raccontati attraverso **vini autoctoni del territorio veneto** e grandi classici italiani distribuiti in tutti i continenti. A gennaio Wine Enthusiast ha assegnato 92/100 punti all'Amarone della Valpolicella Doc Riserva 2006 e 90/100 punti all'Amarone della Valpolicella DOCG 2012 Famiglia Pasqua. L'Amarone della Valpolicella DOCG Famiglia Pasqua 2011 ha ricevuto il prestigioso riconoscimento 90/100 punti da Wine Spectator lo scorso febbraio. Alla edizione 2016 dell'International Wine Challenge 2016, l'Amarone della Valpolicella Famiglia Pasqua 2006 è stato premiato con la medaglia d'oro quale miglior Amarone e miglior vino rosso italiano, e Decanter ha assegnato la medaglia di bronzo dell'Award 2016 all'Amarone Cecilia Beretta 2010. L'Amarone Famiglia Pasqua 2003 ha ricevuto il prestigioso riconoscimento 92/100 punti da Wine Spectator. Wine Enthusiast ha assegnato 93/100 punti all'Amarone Famiglia Pasqua 2011 e 90/100 punti all'Amarone Cecilia Beretta 2008.