



PASSIONESENTIMENTO VENETO ROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
2020

VINIFICAZIONE

Capostipite e punto di partenza del progetto PassioneSentimento. Un vino rosso proprio come l'amore e la passione. Un uvaggio di Corvina e Croatina con una percentuale di Merlot che il periodo di appassimento rende ancor più morbido.

Le uve raccolte a mano si lasciano appassire in cassette di legno all'interno del Fruttaio, dove gli acini, grazie al controllo dell'umidità e al ricircolo dell'aria, perdono circa il 30% di acqua e raggiungono un'alta concentrazione di zuccheri. Avendo le uve tempi di maturazione diversi, la vinificazione avviene separatamente in fermentini di acciaio e, solo successivamente viene creato il blend. PassioneSentimento matura in tonneaux di rovere per 3 mesi.

NOTE DELL'ENOLOGO

Un colore rosso rubino intenso; al naso si presenta complesso, con spiccate note di frutti rossi e sentori di spezie. In bocca è equilibrato, rotondo, morbido e avvolgente, con tannini vellutati.

PASSIONE E SENTIMENTO Quattro bottiglie nate dalla passione della Famiglia Pasqua per il vino, per la sua lunga tradizione e dal forte legame con la città di origine, Verona, con la sua storia, cultura e bellezza. Se il vino "è la Poesia della Terra al Cielo", come diceva Mario Soldati, è anche racconto, e questo vino racconta la storia d'amore che ha reso Verona celebre in tutto il mondo, quella degli innamorati Giulietta e Romeo. Una leggenda, un luogo, un mito che ogni giorno attrae migliaia di turisti a visitare uno dei luoghi più romantici e invita a lasciare e a scambiarsi altrettanti messaggi d'amore, nel cortile omonimo. Uno scatto originale del cortile di Giulietta ad opera del fotografo Giò Martorana, è diventato l'abito unico di questi vini, elemento inconfondibile della loro identità.



Provenienza
Zona est della
Valpolicella

Gradazione Alcolica
14%



Uve/Blend
Merlot 40%,
Corvina 30%,
Croatina 30%

PH
3.41

Acidità totale
5,83 g/l

Premi

2020
James Suckling - 90 punti

2017
James Suckling - 91 punti

2016
James Suckling - 91 punti

**Periodo
Vendemmia**
Metà settembre

Zucchero residuo
7,00 g/l