



PASSIONESENTIMENTO BIANCO VENETO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA 2019

VINIFICAZIONE

Le uve selezionate e raccolte in anticipo, si lasciano ad appassire per un breve periodo in cassette all'interno del Fruttaio, ottenendo in questo modo una maggiore concentrazione di aromi e zuccheri.

Dopo la pigiatura dei grappoli, segue la macerazione sulle bucce per 12 ore per aumentare la complessità e la struttura del vino.

La vinificazione avviene in fermentini di acciaio inox a temperatura controllata. Terminata la fermentazione, una parte del vino viene affinata in barrique di rovere francese.

Il vino viene poi assemblato ed imbottigliato.

NOTE DELL'ENOLOGO

Dall'idea di ottenere con la sola Garganega un bianco elegante, di struttura e capace di evolvere nel tempo nasce PassioneSentimento Bianco. Un vino bianco che rivela al naso profumi intensi e decisi, note di agrumi e sentori di albicocca e pesca. Al palato è rotondo e piacevole, ben equilibrato con un finale persistente.

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
Veneto

Gradazione Alcolica
13 %

Uve/Blend
100% Garganega

PH
3.10

Acidità totale
5.66 g/l

Periodo Vendemmia
Metà settembre

Zucchero residuo
9,50 g/l



Premi

2019

Guida Luca Maroni 2021 - **90** punti

2018

IWC 2019 - **90** points

Concours Mondial Bruxelles 2019 - **Gold Medal**

Guida Luca Maroni 2020 - **93** punti

James Suckling - **91** points