




Famiglia Pasqua
dal 1925

Share your [#PASSIONESENTIMENTO](#)



www.pasqua.it

SENTI
PASSIONE
MENTO

Famiglia Pasqua
dal 1925

PassioneSentimento Rosso Veneto IGT



ROSSO

Capostipite e punto di partenza del progetto Romeo&Juliet, rosso proprio come l'amore e la passione, è un uvaaggio 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% del contenuto di acqua e raggiungono un'alta concentrazione di zuccheri. Avendo le uve tempi di maturazione diversi, la vinificazione avviene separatamente in fermentini di acciaio, solo in seguito viene creato il blend. PassioneSentimento affina in tonneaux di rovere per 3 mesi. Di colore rosso vivo profondo, al naso è intenso con spiccate note di ciliegie selvatiche, mirtillo e prugne, accenni di cannella e frutta secca. In bocca è caldo, vibrante, con struttura avvolgente e tannino vellutato ma presente.

The marriage of tradition and modern winemaking is most evident in PassioneSentimento Rosso. Corvina, Croatina and Merlot are handpicked, and a portion of the Corvina and Merlot are then set in small crates in the "Fruttaio" till the grapes lose 30% of their water content. The resulting extract exhibits a higher concentration of sugars, richer fruit characteristics, stronger natural aromas, and elements of the terroir. This is then blended with the juice from the non-dried grapes and vinified in stainless steel tanks. Following the fermentation process, the wine is then transferred to age in oak tonneaux for around 3 months and then aged in the bottle. The finished wine is a vibrant ruby red, with hints of cherry, plum and spice characteristics, round and rich with velvety tannins and a powerful structure.

PassioneSentimento Rosso Veneto IGT / 1500 ml



#PassioneSentimento

PassioneSentimento Bianco Veneto IGT



BIANCO

Dall'idea di ottenere con la sola Garganega un bianco elegante, di struttura e capace di evolvere nel tempo, nasce PassioneSentimento Bianco. Le uve si lasciano ad appassire in cassette all'interno del Fruttaio, ottenendo in questo modo una maggiore concentrazione di aromi e zuccheri. Dopo la pigiatura, segue la macerazione sulle bucce per 12 ore per aumentare la complessità e la struttura del vino. Terminata la fermentazione, una parte del vino viene affinata in barrique di rovere francese. Un bianco che rivela al naso profumi decisi, come note di albicocca e pesca e sentori tropicali, al palato è rotondo e piacevole, equilibrato con un finale persistente.

To make this truly unique white wine, select Garganega grapes are aged in the Fruttaio resulting in the concentration of the sugars and floral aromas. Following the crush, maceration on the skin takes place for over 12 hours, bringing an increased complexity and structure to the wine. Vinification takes place with selected yeasts, and a portion of the wine is then aged in French oak barrels for a few months. The result is an elegant and unique white wine round and rich in texture with a lasting finish. Stone and tropical fruits flavors are evident on the nose, and a round, supple, fruit forward on the palate.

Prosecco Spumante Brut DOC



PROSECCO

Come non celebrare il Prosecco, eccellenza veneta e italiana nel mondo? E' uno spumante metodo Charmat, prodotto con il vitigno "Glera", originario della provincia di Treviso dove si trovano i migliori terreni e le condizioni climatiche adatte a questo vitigno che ne garantiscono caratteristiche e unicità. Uno Spumante fresco, versatile e facile da bere, adatto a tutte le occasioni. Ha un colore giallo paglierino brillante, con riflessi verdognoli, al naso è fruttato e intenso, ed è fresco ed equilibrato al palato.

Prosecco has recently become one of the symbols of Italy. Long enjoyed as an aperitif or for celebrations, this versatile sparkling wine has quickly risen in popularity and is often the wine of choice for any occasion. This classic Brut style Prosecco is 100% Glera grape, harvested in the province of Treviso and vinified using the Charmat method. The result is a fresh and fruity sparkling wine, with intense aromas of pear and apple.



Tre bottiglie nate dalla passione della Famiglia Pasqua per il vino, per la sua lunga tradizione e dal forte legame con la città d'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 posti 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. Per il bianco e il rosso, la Famiglia Pasqua si è ispirata al tradizionale e antico metodo veronese di "appassire" le uve dopo la raccolta, per la produzione dell'Amarone della Valpolicella. L'obiettivo è di creare con la stessa tecnica due vini più moderni, combinando uve autoctone, come Corvina e Croatina con Merlot e lavorando sul potenziale della Garganega.

Inspired by the city of Verona and generations of winemaking, these bottles stand as a symbol of the Pasqua family's heritage and the strong connection to the history, the beauty and the culture of its city. If "wine is the poem from the earth to the sky," as Mario Soldati quoted, wine is also a story, and this wine tells the love story of the famous couple, which has made Verona well-known all over the world, Romeo and Juliet. Partly legend, partly myth, their timeless love story attracts thousands of tourists to visit the most romantic place in the city and invites them to leave their love messages within the courtyard of Juliet's house. Photographer Giò Martorana's picture of the courtyard wall has been transformed into the label for our PassioneSentimento wines. This urban art piece serves as a unique and truly unforgettable element. Drawing from over 90 years of winemaking, the Pasqua family employs the traditional "appassimento" process, the drying of the grapes, to create the red and white PassioneSentimento. This process, traditionally Veronese, is best known for producing Italy's iconic Amarone. After hand harvesting, the grapes are transferred to wooden crates in the special aging room or "Fruttaio" where they rest and "raisonate". These wines combine tradition and modernity, blending indigenous grapes such as Corvina e Croatina with Merlot and for the white wine focusing on the potential of the Garganega grape.