



ZWEIFEL

1898

AMARONE, C. BERETTA

DOCG Amarone d. Valpolicella
Pasqua Vigneti e Cantine
2018



Das Weinhaus Pasqua ist ein alteingesessenes Familienunternehmen, welches 1925 von vier Brüdern gegründet wurde. Die Linie Cecilia Beretta ist seit ihrer Entstehung Anfang der Achtzigerjahre, für Pasqua eine Experimentierbühne zur Modernisierung ihrer Traditionsgewächse. Mittlerweile haben sich die enormen Investitionen gelohnt. Die Reben haben ein interessantes Alter erreicht und ein merklicher Qualitätssprung hat sich eingestellt. Heute präsentiert Cecilia Beretta eine Linie, die ihresgleichen sucht, neue Dimensionen von aromatischen Finessen und elegantem Geschmack.

Herkunft

Das Traubengut stammt aus den Parzellen "Valpantena" der Gemeinde Valpolicella. Bodenbeschaffenheit ist Kalk und Kreide

Traubensorten

65% Corvina, 20% Rondinella, 10% Corvinone, 5% Croatina

Vinifikation

Die Trauben werden in Boxen während 4 Monaten getrocknet. Danach abgepresst und während 20 Tagen fermentiert. Danach für mehrere Monate in Barriques für die BSA. Danach 24 Monate Reifung in Barriques.

Degustationsnotizen

Schwarze Kirschen, Kakao, Lakritze

Geniessen zu

Wild, Schokolade, Parmesan

Zweifel 1898 AG

Regensdorferstrasse 20 | 8049 Zürich | 044 344 23 43 | hoengg@zweifel1898.ch