



BIBENDA 2017 PREMIA CON I 5 GRAPPOLI L'AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO TERRE DI CARIANO 2011, UNO TRA I PIU' APPREZZATI VINI ROSSI ITALIANI NELLO SCENARIO INTERNAZIONALE

Verona, 27 ottobre 2016. L'Amarone Classico "Terre di Cariano" si riconferma come uno tra i più prestigiosi ed apprezzati vini rossi italiani, più volte premiato a livello internazionale.

Tra i più importanti riconoscimenti spicca il *5 Grappoli* conferito da Bibenda 2017, una delle più autorevoli guide enologiche italiane, che ha premiato l'annata 2011 dell'Amarone Classico Terre di Cariano con un punteggio superiore a 91 su 100. I *5 Grappoli* è, in ordine cronologico, solo l'ultimo di una lunga serie di premi ottenuti dai vini prodotti da Pasqua Vigneti e Cantine, storica azienda produttrice di vini veneti ed italiani di qualità.

Un altro prestigioso riconoscimento era stato conferito all'Amarone Terre di Cariano annata 2010 da Decanter che lo ha premiato quest'anno con la *Bronze Medal*, mentre la *Gold Medal* e il riconoscimento *Trophy* come miglior vino rosso italiano dell'IWC International Wine Challenge, è stata vinta lo scorso giugno dall'annata 2006 dell'Amarone della Valpolicella Riserva Famiglia Pasqua. Wine Enthusiast aveva assegnato 93 Punti all'annata 2011 dell'Amarone della Valpolicella DOCG Famiglia Pasqua.

"Siamo molto orgogliosi di questo nuovo riconoscimento ottenuto da un interlocutore prestigioso come Bibenda", ha dichiarato il *Presidente Umberto Pasqua*. "La nostra storia, la nostra expertise nella produzione di vini rossi eccellenti e la conoscenza nella tecnica dell'appassimento ci consentono di proporre vini sempre di grande carattere e personalità che gli esperti e il mercato premiano".

"Terre di Cariano": Amarone di carattere e personalità, protagonista sia da solo che in abbinamento con piatti importanti.

L'Amarone Classico "Terre di Cariano" è tra i vini più rappresentativi della filosofia dell'azienda Pasqua. Un vino, in grado di coniugare tradizione ed innovazione, realizzato con uve provenienti dal vigneto "Terre di Cariano", uno tra i più vocati all'interno della zona Classica della Valpolicella, caratterizzato da terreni di origine alluvionale con sedimenti ghiaiosi e calcarei. L'Amarone Classico "Terre di Cariano" è prodotto con un uvaggio che esalta, da un lato, la struttura del vino e la tradizione del territorio, con l'immane presenza di Corvina (60%), Rondinella (25%), Corvinone (5%), dall'altro, l'ottima bevibilità ed uno stile più giovane, con l'utilizzo di uve autoctone come la Croatina (5%) e l'Oseleta (5%).

Il risultato è un Amarone Classico che si distingue per la grande personalità e l'ottima versatilità, in grado di primeggiare sia come vino da abbinare a pranzi e piatti importanti, sia come vino "da conversazione", da sorseggiare in piacevole compagnia, da solo o con una scaglia di un ottimo Parmigiano Reggiano stagionato. Nel bicchiere si distingue per un profondo colore rosso intenso che, con il tempo, si arricchisce di brillanti note granate. Il

bouquet aromatico è ampio e variegato, con l'immane profumo di ciliegia matura, croccante e ricca di polpa, le inconfondibili note di frutti di bosco e confettura di more, le eleganti note speziate e tostate, tra le quali spiccano i piacevoli sentori di cacao. Al palato, si apprezza il grande equilibrio tra una struttura importante, un'alcolicità ben bilanciata ed i tannini morbidi e levigati. Il finale è lungo e persistente.

L'Amarone Classico "Terre di Cariano" è prodotto in 20.000 bottiglie ed è distribuito principalmente in Italia, Germania, Gran Bretagna, Belgio, Olanda, Scandinavia, Stati Uniti, Russia e Far East.

Pasqua: le diverse espressioni dell'Amarone.

Pasqua Vigneti e Cantine è un'azienda storica che in Valpolicella ha saputo interpretare e valorizzare il territorio, la tradizione e le uve autoctone. Grazie alla profonda conoscenza dei vini della Valpolicella e delle loro tecniche di produzione, l'azienda ha sviluppato, nel corso degli anni, grande esperienza sulla tecnica dell'appassimento e nella produzione di Amarone. A testimoniarlo sono ad esempio l'Amarone Classico Villa Borghetti, espressione di freschezza e ottima bevibilità; l'Amarone Classico Terre di Cariano espressione di forza e personalità, come tutti gli altri prodotti della Collezione Cecilia Beretta di cui anche questo vino fa parte; l'Amarone Famiglia Pasqua, espressione di eleganza ed esclusività e l'Amarone MAI DIRE MAI, che rappresenta raffinatezza, alta qualità e forte personalità.

Bibenda 2017.

La guida Bibenda è da diciotto anni un fondamentale riferimento per il mondo del Vino. L'edizione 2017 ha assegnato il riconoscimento dei "5 grappoli" ai 600 migliori vini del nostro paese, selezionati da una giuria di esperti tra oltre 25.000 prodotti presentati da 2.000 aziende vinicole.

Per ulteriori informazioni:

Ufficio Stampa - Pasqua Vigneti e Cantine

Tel.045 8432111

press@pasqua.it 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 a marchio di qualità **DOC, DOCG e IGT** distribuiti in tutti i continenti. 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 di quest'anno all'Amarone Cecilia Beretta 2010. L'Amarone Famiglia Pasqua 2003 ha ricevuto il prestigioso riconoscimento 92/100 punti da Wine Spectator. Nel 2015 Wine Enthusiast ha assegnato 93/100 punti all'Amarone Famiglia Pasqua 2011 e 90/100 punti all'Amarone Cecilia Beretta 2008.