



Famiglia Pasqua
dal 1925

CASCINA
SAN VINCENZO

CASCINA SAN VINCENZO VALPOLICELLA RIPASSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
2019

BIOLOGICO

TERROIR

Argilloso e calcareo

VINIFICAZIONE

Dopo la pigiatura e diraspatura, segue la fermentazione e macerazione sulle bucce per 15 giorni, con rimontaggi e controllo della temperatura a 24-25 °C. Il prodotto rimane in serbatoi di acciaio fino a febbraio per poi essere ripassato sulle vinacce dell'Amarone. Qui si ha una rifermentazione che ne migliora la struttura, donando note di marasca e frutti rossi. Dopo la svinatura e la pulizia, il prodotto viene trasferito in barrique e tonneau di varie capacità. Dopo circa 9 mesi viene assemblato e messo in bottiglia ad affinare per altri 2-3 mesi.

NOTE DELL'ENOLOGO

Dal colore rosso rubino intenso con sfumature granate. Al naso spiccano note di frutti rossi con leggere note balsamiche ed erbacee.

Al palato si presenta equilibrato con note di frutti rossi e fragole. La leggera tostatura del legno conferisce al vino morbidezza, note floreali e di vaniglia.

ABBINAMENTI

Ideale per accompagnare primi piatti saporiti come le pappardelle alla lepre o secondi di carne come brasato di manzo e carni alla griglia.

Servire a 18 °C.

CASCINA SAN VINCENZO

Il progetto Cascina San Vincenzo rappresenta una nuova tappa del percorso della cantina verso processi di coltivazione e produzione sostenibili dei due vini principe della tradizione della Valpolicella: L'Amarone e il Valpolicella. L'eleganza e la regalità di questi vini sono l'espressione più caratteristica del vigneto, dello stile di coltivazione e di vinificazione. Rivelandolo una natura in continua evoluzione.

Provenienza

Valpantena, agricoltura biologica

Gradazione Alcolica

13,5%

Uve/Blend

Corvina 60%
Corvinone 30%
Rondinella 10%

PH

3.27

Acidità totale

5,52 g/l

Maturazione

9 mesi in Tonneaux di leggera tostatura

Zuccheri residui

6,95 g/l

