



## PASSIONESENTIMENTO VENETO ROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA 2017

### VINIFICAZIONE

Capostipite e punto di partenza del progetto Romeo&Juliet, rosso proprio come l'amore e la passione. Un uvaggio 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.

### NOTE DELL'ENOLOGO

Di un bel colore rosso rubino profondo, al naso intenso e persistente con spiccate note di frutti rossi e sentori di spezie. In bocca è equilibrato, rotondo, morbido e avvolgente al palato, con tannini vellutati.

**PASSIONE E SENTIMENTO** Tre 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**  
Zona est della  
Valpolicella

---

**Gradazione Alcolica**  
14%



---

**Uve/Blend**  
Merlot 40%,  
Corvina 30%,  
Croatina 30%

---

**PH**  
3.35

---

### Premi

**2016**  
James Suckling 2018 - 91 punti

**2015**

Sakura Japan Women's Wine Award 2017 - Gold medal  
Luca Maroni 2018 - 91 punti

---

**Periodo  
Vendemmia**  
Metà settembre

---

**Zucchero residuo**  
10 g/l