

Pasqua Amarone i ny stark årgång.

Hyllad årgång av Pasqua Amarone som ger mersmak.



Många konsumenter har Pasqua Amarone med den svarta etiketten som sitt favoritvin. Nu rullar vi ut den nya årgången 2015 som är mycket hyllad. Detta år var verkligen förutsättningarna utmärkta och de mogna druvorna gav viner som både har ypperlig balans, nyansrikedom och smaklängd. Vi kan verkligen rekommendera ett köp, då de är härligt goda att dricka idag, men kan även lagras och utvecklas ytterligare under 3-5 år. Pasqua Amarone 2015 har en kryddig och nyanserad doft med inslag av torkade mörka frukter, viol, lakrits, och mörk choklad. Smaken är rik med inslag av torkade mörka frukter, fat, viol och torkade kryddor. Den är lång och behaglig. Om man jämför med tidigare årgång har 2015 framförallt en större fruktighet, fin integrerad fatkaraktär och en bättre smaklängd.

Även Pasquas Ripasso har nyligen bytt årgång och det är nu 2017 som pryder Systembolagets hyllor. Ripasso är ett vanligt vin från Valpolicella, där man tillsätter pressrester (skal och kärnor) från tillverkningen av Amarone. Vinet får då en urlakning av smak från Amaroneskalen och ofta även en andra jäsning som höjer alkoholhalten.

Modernt familjeföretag med vin från flera italienska områden

Familjeföretaget Pasqua är en modern vintillverkare som grundades av fyra bröder 1925. Den effektiva vinanläggning San Felice, som slutfördes 2007, ligger utanför Verona och idag drivs arbetet vidare av den tredje generationen i familjen Pasqua: Cecilia, Giovanni, Riccardo och Alessandro. Här produceras välkända viner som Amarone, Ripasso, Soave, Valpolicella och Prosecco. Man producerar även stora mängder av Pinot Grigio, en vintyp som har haft exempellösa framgångar bland annat i USA. Under

senare år har Pasquas portfölj av välbalanserade viner till ett mycket konkurrenskraftigt pris utökats med viner från Apulien och Sicilien.

Amarone populär på senare år

Amarone har en gammal tradition bakom sig. Trots det vände sig inte produktionen mot kommersiellt bruk förrän på 1950-talet. Under 1980-talet började trenden blomstra och vinerna blev omåttligt populära i Tyskland, USA och inte minst i Skandinavien senare. Efterfrågan satte en stor press på producenterna i Valpolicella och det verkar inte finnas något stopp. 2005 låg produktionen på 8,5 miljoner flaskor per år och 2018 hade den ökat till 13,5 miljoner. Ripasso har av naturliga skäl även surfat på denna framgångsvåg och 2018 producerades 27,5 miljoner flaskor.



Pasqua Amarone della Valpolicella

Systembolagsnummer: 2358

229,00 kr

En riktigt kraftfull och nyansrik Amarone. Perfekt till de lite kraftigare köttretterna och till vällagrad parmesan.



Pasqua Ripasso Valpolicella Superiore

Systembolagsnummer: 5353

119,00 kr

Intensivt och kryddigt vin med inslag av bland annat fat, körsbär, björnbär, örter och vanilj. Passar till de kraftigare köttretterna och till den krämigare pastan.