



Antico Pasquale Passito Bianco

Produzent	Masari
Land/Gebiet	Italien/Veneto
Appellation	Veneto Bianco IGT
Jahrgang	2007
Produkt	Süssweine
Traubensorte(n)	Durella (100%)
Ausbau	5 Jahre in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	12.0%
Trinktemperatur	10 bis 12 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2025
Inhalt	37.5 cl

Il'Antico Pasquale è un vino estremo prodotto da uve Durella per la soddisfazione dei palati più raffinati. In vendemmia i grappoli vengono selezionati e poi lasciati ad appassire in un ambiente naturalmente areato fino alla Settimana Santa. A questo punto l'uva, estremamente disidratata, viene pigiata mantenendo però sia la buccia che il raspo. Viene poi posta all'interno di un serbatoio completamente chiuso fino a Settembre, per tutto il periodo estivo. Durante questo periodo avviene spontaneamente una lentissima fermentazione. A Settembre si separa il vino dalle bucce e l'Antico Pasquale viene posto in piccole botti ad affinare per 5 anni. E' un vino prezioso. La resa è bassissima, circa 8%, da 100 kg di uva si ottengono solo 8 litri di vino, frutto di tempo, pazienza e attenzioni. Vino da meditazione si può accompagnare a fine pasto anche con il cioccolato. Noi lo consigliamo da solo come un Antico Liquore Pasquale. Massimo Dal Lago, titolare azienda Masari.

Mit dem Antico Pasquale schuf Massimo dal Lago ein einzigartiger Süsswein. Die Trauben wurden bis Ostern Mitte April 2007 getrocknet. Danach erfolgte die Pressung und Vinifikation. Der Ausbau erfolgte während fünf Jahren in kleinen Eichenfässer. Ungemein vielschichtig, zeigt neben Trockenfrüchten wie Aprikosen, ein filigranes Säurespiel. Ein Feuerwerk an Aromen. Wow!