

Pasqua 11 Minutes Rosé

Kultamitalisti ja vuoden roseeviini Vuoden Viinit 2018 -kilpailussa. Raikas ja elegantti roseeviini tulee romanttisen rakkauden kaupungista Italian Veronasta.



TARJOILUEHDOTUS

Viini sopii loistavasti raikkaiden salaattien, sekä kala- ja äyriäisruokien kumppaniksi.

VÄRI

Lohenpunainen

TUOKSU

Raikas, kukkainen, hennon marjaisa

MAKU

Raikas, tyylikäästi hapokas, kypsän aprikoosinen, kevyen metsämansikkainen, hennon kukkainen. Tasapainoinen viini jättää pitkän ja elegantin jälkimaun.

MENESTYS & MAINE

Silver Medal Rosé Master, 91 Points - **Decanter, The Drinks Business** Kultaa Vuoden Viinit 2018 -kilpailussa, roseeviinit -sarja. Vuoden roseeviini 2018! - **Vuoden Viinit 2018**

Roseeviinen ykkönen hintaluokassa 14–20 €: Italialainen roseeviini on Corvinan, Trebbiano di Luganan, Syrahin ja Carmenèren sekoitus. Vetojuhtana toimii Syrah, ja tuloksena on loistava gastronominen viini, joka on edukseen ruokapöydässä yhtä lailla kalan, kasvien kuin vaalean lihan kanssa. Kokonaisuus on tasapainoinen, ja raikas hapokkuus sekä keskitäteläinen runko takaavat sen, että viini on omiaan esimerkiksi voissa paistetuille, yrteillä maustetuille metsäsienille tuoden kokonaisuuteen pilkahduksen kesäaurinkoa. - **Vuoden 2019 Parhaat Viinit / Glorian Ruoka&Viini 17.10.2019**

Paras roseeviini yli 15 €: "Italialainen rosee on jännittävällä tavalla mehevä, vaikka onkin kuiva ja hapokas. Maussa on raparperia, metsämansikkaa, greippiä ja kukkaisuutta. Jälkimaussa tuntuu karamelli. Tasapainoisen viinin voimakas happorakenne tekee kokonaisuudesta ryhdikkään. Hapokkuutensa ansiosta toimii jopa sillin ja uusien perunoiden ja grillattujen tomaattien kanssa. Tämä viini tykkää basilikasta, joten kokeile sitä tomaatti-mozzarellasalaatin parina. Laatuun satsaavalla yleisrosee vaikkapa kesäsunnuntain pihapeleihin. Maku kestää hyvin myös lämpenemistä, joten sopii isompienkin kesäjuhlien viiniksi." - **Soppa 365 (19.6.2019)**

Paras roseeviini kesälle 2019? Valitsimme muutaman mainion kesäviinin. "Hennon mansikan tuoksuinen rosee on tyylikäs ja elegantti. Maussa on myös erittäin paljon punaista marjaa, jopa vähän herukkamaisuutta. Viini on kuiva. Viini on reilun hapokas ja se sopii hyvin esimerkiksi äyriäisten ja vaalean kalan sekä beurre blanc -kastikkeen kanssa. Kastike on hieman hapokas, joten tämä viini komppaisi kivasti hapokasta soosia javoissa paistettua kalaa tai kampasimpukkaa." - **Kotiliesi (10.6.2019)**

TARINA



Hinta Alkossa	15,99 €
Maa	Italia
Tuotetyyppi	Roseeviinit
Makeus/täteläisyys	Kuiva
Rypäleet	Corvina 50%, Trebiano di Lugana 25%, Syrah 15%, Carmenère 10%
Alkoholipitoisuus	12.50 %
Pakkausko	75 cl
Pakkaustyyppi	Lasipullo
Tuottaja	Pasqua Vigneti e Cantine
Alue / luokitus	Rosé delle Venezie
Altian tuotenumero	1023563
Alkon tuotenumero	917087

Viinin etiketissä oleva latinankielinen lause Odi et Amo tarkoittaa suomeksi 'vihata ja rakastaa', joka on roomalaisen runoilijan Catulluksen kuuluisa teos. Catullus kirjoitti runon suuren rakkautensa kohteelle Lesbialle, jonka kuva näkyy pullon sisällä etiketin keskellä.

VALMISTUSTAPA

Viinin nimi tarkoittaa aikaa, jonka rypäleiden kuorimassa on kosketuksissa viinin kanssa käymisprosessin aikana. 11 minuuttia on täydellinen aika jolloin viini säilyttää rakkautensa, mutta saa häivähdyksen marjaisuutta ja saavuttaa kauniin lohenpunaisen värin.

TUOTTAJA



Pasqua on yksi Italian suurimpia yksityisiä perheyriä ja sijaitsee Veronassa, Romeon & Julian rakkauden kaupungissa. Pasquan viinitarhat sijaitsevat mm. Veneton alueella Pohjois-Italiassa sekä Apuliassa Etelä-Italiassa. Pasqua tarkoittaa pääsiäistä italiaksi.