

Pasqua 11 Minutes Rosé



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:	0.75
I kasse:	6
Emballasje:	Glass
Vinmonopol nr:	7721601
Vinmonopol pris:	kr 149,90

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. [Nærmere informasjon finner du her.](#)

Rosévin - Italia, Veneto, Veneto

Produsent: Pasqua

Webside: <http://www.pasqua.it>

Produsentbeskrivelse:

Pasqua Vigneti e Cantine er en historisk vinprodusent som lager høykvalitetsviner fra Veneto område samt fra andre italienske regioner. Pasqua er en av de fremste spillere i det italienske og internasjonale vinmarkedet. En familie lidenskap. Et hundre år langt historie.

Historien til Pasqua startet i Verona i 1925 med tre brødrene Pasqua. Neste år feirer Pasqua 95 års jubileum. I dag er det tredje generasjon som leder vingården.

Produktinformasjon:

Det er mange grunner til at vinen heter "11 minutes": 11 minutter skallkontakt. 11 minutter er for oss den optimale tiden for å gi vinen den bleke lakserosa fargen. 11 minutter er tiden det tar for traktoren å frakte de høstede druene fra vinmarkene til kjelleren. "11 minutes" er inspirert av Paulo Coelho's bok «11 minutter», der det refereres til at 11 minutter er den optimale tiden for sex. Etiketten er inspirert av et dikt av den kjente romanske poeten Catullo; «Odi et Amo». "Jeg hater og jeg elsker. Hvorfor gjøre dette, spør du kanskje? Jeg vet ikke, men jeg føler det skje og jeg plages". Damen på etiketten er Lesbo; Catullos muse. Catullo er en av Italias mest kjente diktere fra år 84 AC. Dagens ord «lesbisk» kommer fra Catullos muse; Lesbo.

Smaksnotater:

Blek lakserosa farge. Noter av delikate blomster- og fruktaromaer samt kryddere. Frisk og lang ettersmak.

Årgang:	2018
Druetyper:	Corvina 50%, Trebbiano di Lugana (Turbiana) 25%, Syrah 15%, Carmenère 10%
Klassifikasjon:	Rose' delle Venezie IGT
Vinifikasjon:	<p>Druene er mykt presset og har 11 minutter med skinnkontakt.</p> <p>Mosten blir deretter avkjølt og overført til en ståltank hvor den forblir i ca. 11 timer.</p> <p>Gjæring utføres ved inokulering av utvalgte gjær ved kontrollert temperatur på 13-16 ° C</p> <p>Vinen ligger på bunnfall i ca. 3-4 måneder. Deretter blir produktet filtrert og lagret i rustfrie ståltanker før den blir tappet.</p>
Alkohol:	12.5 %vol
Sukker:	5.5 g/l
Syre:	5.75 g/l
Serveringstemp.:	6-8 °C
Lagring:	Ingen fatlagring
Holdbarhet:	Konsumferdig