

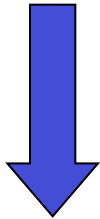
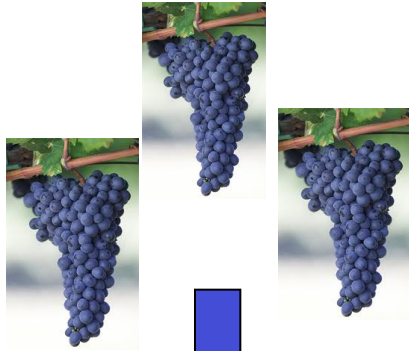


Levanger Vinklubb LeVin

11. januar, 2013

Vin – Vino – Wine – Vin

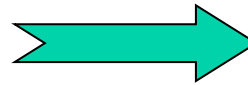
Def.: Naturlig gjæret druesaft



Druesukker

+

Gjærsopp



Alkohol-holdig leskedrikk

10% - 15%

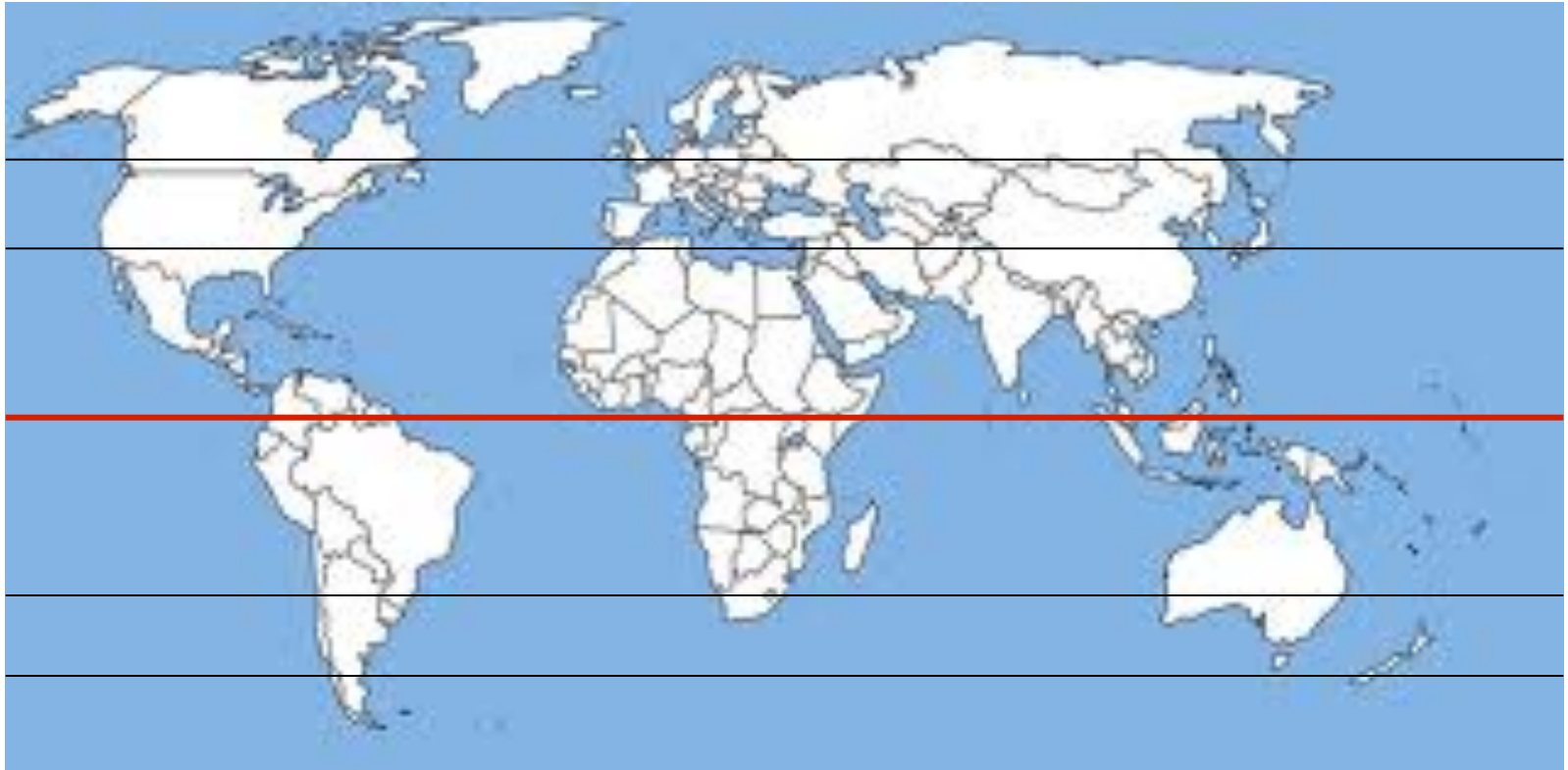
(avhengig av klima)



PASQUA

A FAMILY PASSION

VIN I VERDEN



VIN I ITALIA



Italia er delt inn i 20 regioner...

...det produseres vin i alle.



Hvor skal vi?



Hvor skal vi?

The Veneto Region

En av de viktigste vinregionene i Italia

Ledende i kvalitet og kvantitet

Ha vinmark: 77.000

2009 produksjon: 7.7 millioner hektoliter

Source: www.assoenologi.it



Hvor skal vi?

Verona

Den viktigste provinsen, 3 vinområder:

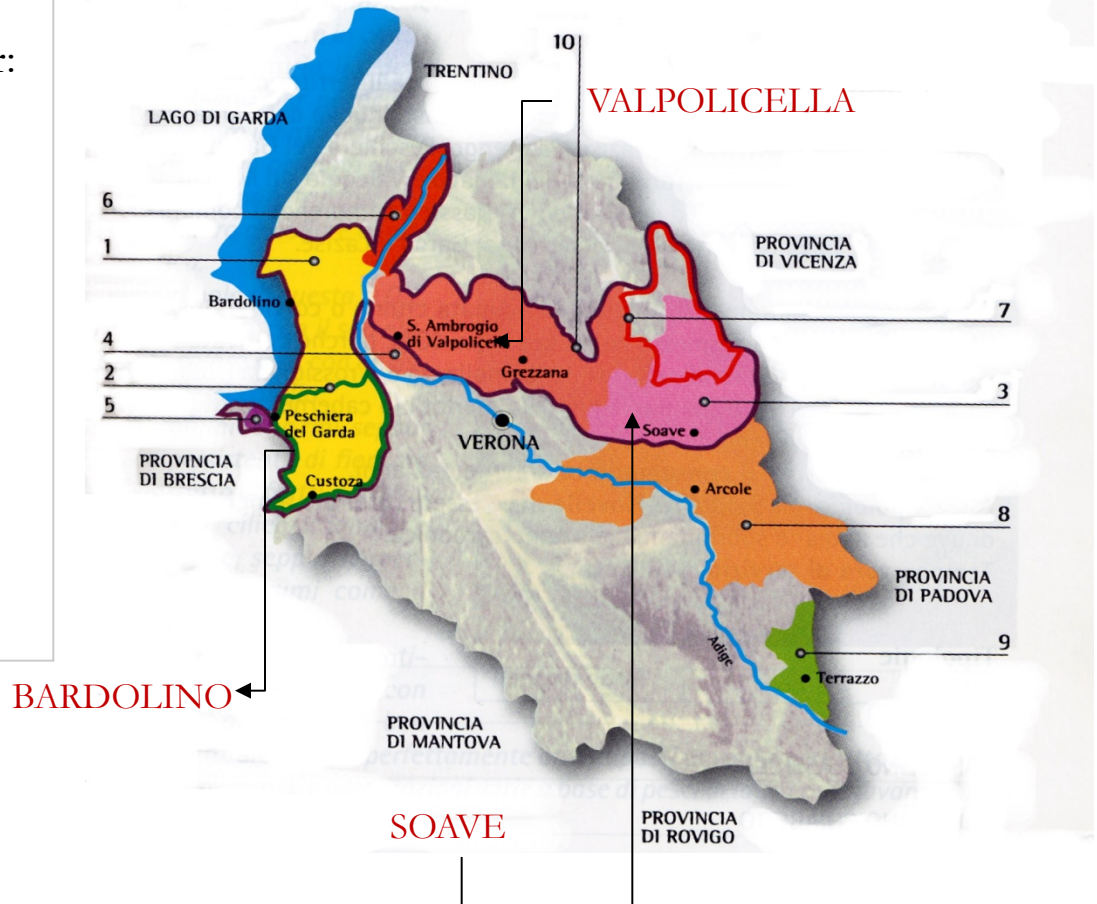
- Bardolino
- Valpolicella
- Soave

10 DOC

3 DOCG (de eneste 3 i Veneto)

– pluss Amarone, ny DOCG

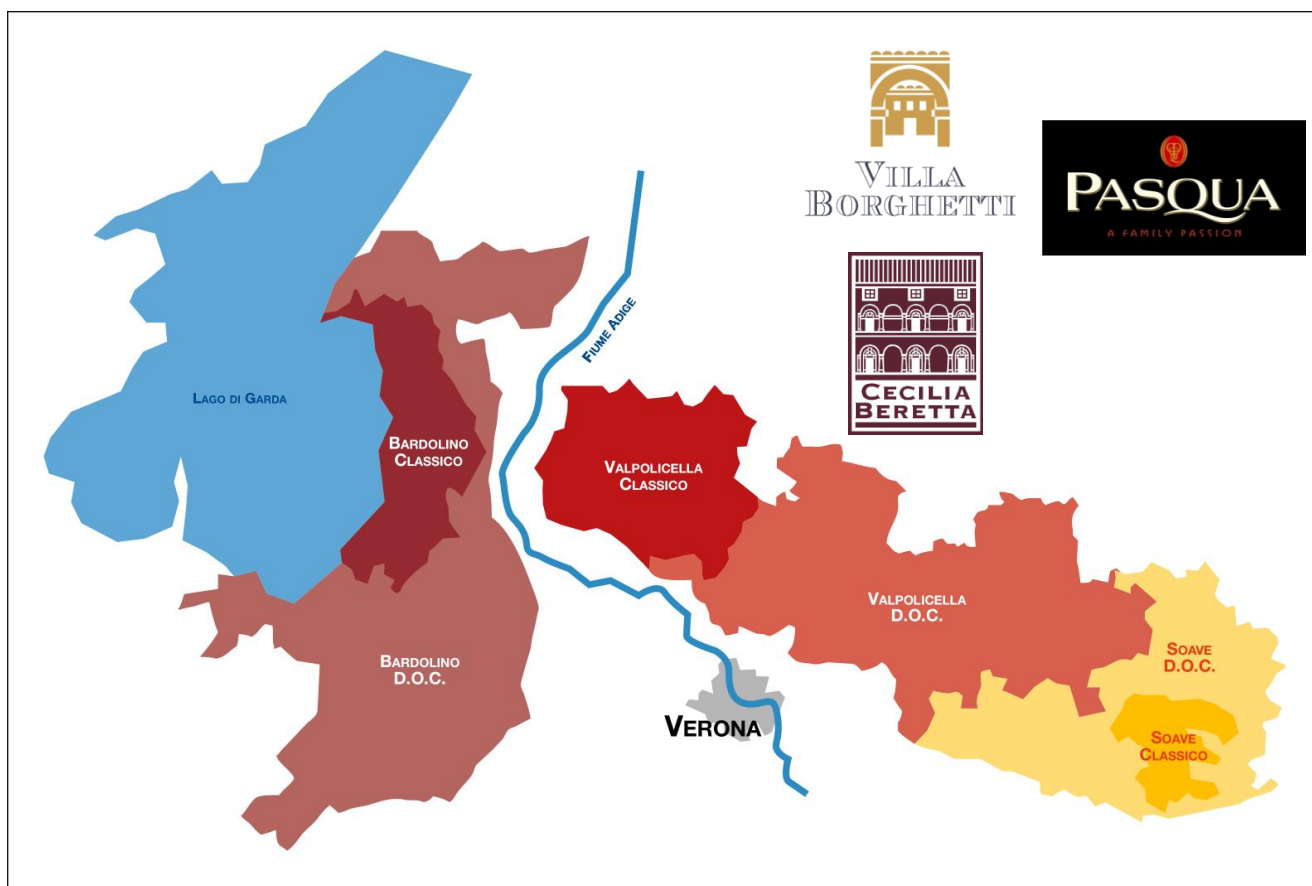
D.O.C.G. E D.O.C. DELLA PROVINCIA DI VERONA



PASQUA

A FAMILY PASSION

I hjertet av Veneto



Hvem er Pasqua?

Grunnlagt i 1925...

...av Natale, Nicola, Riccardo and Umberto Pasqua fra Puglia.
Flyttet til Veneto og etablerte Vini Pasqua i Verona

I 1960 overtar 2. generasjon...

...Carlo, Umberto og Giorgio

1980-årene...

Bestemmer seg for å satse på kvalitet, investerer i nye vinmarker og etablerer Cecilia Beretta (90 ha vinmark)

I tillegg til etablering av samarbeidet med Villa Borghetti
- fokus i områdene Valpolicella og Soave

I 2000...

Tilbake til ”røttene”...investerer i Puglia og Sicilia

I 2007...

3. generasjon kommer inn, Carlotta, Giovanni og Riccardo. Bygger det nye San Felice Winery



Misjon og Visjon

Pasqua er og skal være et familie-eid selskap med sterk lokal forankring.

Pasqua skal fremheve Veneto som kvalitetsområde og satse på lokale druetyper

Pasqua skal gi kundene viner med god ”Value-for-money” gjennom å bidra til utvikling og forbedring av eksisterende teknikker og prosesser

Pasqua skal ivareta miljøet gjennom:

- Bruk av glassflasker
- Energisparing ved bruk av underjordiske kjellere og lagringsfasiliteter



Villa Borghetti

Villa Borghetti ligger i Valgatarà, i Marano Valley, i hjertet av Valpolicella Classico. Bygningene ble bygget på 1600-tallet og var opprinnelig et kloster.

Eiendommen (50 ha) ble kjøpt av familien Borghetti tidlig på 1900-tallet.

Samarbeidet med Pasqua siden midten av 1980-tallet

Villa Borghetti har en klassisk Veneto portefølje, med fokus på entry-level til mid-range



Cecilia Beretta

Cecilia Beretta er spydspissen i Pasquas portefølje, består av totalt 90ha vinmarker

Vineriet ble grunnlagt av familien Pasqua tidlig på 1980-tallet, og navnet kommer fra eiendommen

Villa Beretta, bygget på 1600-tallet i Mizzole i Valpolicella av greve Guiseppe Beretta.

Cecilia Beretta produserer klassiske, ”premium quality” viner med kvalitet og opprinnelse i fokus.



Lokale druetyper



CORVINA

subject to Botrytis (Noble Rot), which produces high levels of glycerine and gluconic acid. Limited contribution to colour and tannins



RONDINELLA

resistant to Botrytis during drying, adds colour, tannins and bouquet



MOLINARA

provides the acidity and drinkability that is unusual for a wine of this structure

Lokale druetyper



GARGANEGA

The indigenous Venetian grape for Soave and Soave Classico Wines. Subject to Botrytis and has good acidity.

TREBBIANO

Is the second most planted white grape in the world. A second to Garganega in Veneto, known as Ugni Blanc in Cognac where it is the base for the spirit of the same name. High acidity and neutral character on taste.



Lokal produksjon

**San Felice Winery in
Verona**



100% APPASSIMENTO WINES

PROCEDURE FOR PRODUCTION



Hvordan å smake vin...

1.



2.



3.



...evt. en liten fransk
pause, så 4.





Smaking

Pasqua Prosecco Extra Dry

Druetyper: 100% Prosecco (Glera)

Område: Åsene ved Valdobbiadene,
Treviso

Tradisjonell gjæring av vinen, deretter
Charmat-metode for 2.gangs gjæring.

11% alc./vol.

RS: 17g/L

kr. 109,90



Villa Borghetti Soave Classico 2010

Druetyper: 70% Garganega
15% Trebbiano di Soave
15% Chardonnay

Område: Åsene rundt Montegrande, mellom Brognoligo og Costalunga i Soave Classico.

Tradisjonell gjæring i ståltank ved 18 grader, ca 12 dager. Gjæringen avsluttes på bunnfall.
Ingen fatlagring.

12,5% alc./vol. RS: 6,2 g/L kr. 109,90



Cecilia Beretta Soave Classico 2011

Druetyper: 80% Garganega
10% Trebbiano di Soave
10% Chardonnay

Område: Vinmarker rundt Brognoligo i hjertet
av Soave Classico.

Tradisjonell gjæring i ståltank ved 18 grader, ca 12
dager. Kort maserasjon for fylde og struktur.

13,0% alc./vol. RS: 5,1 g/L kr. 124,90



Colori d'Italia Corvina 2011 (BiB)

Druetyper: 100% Corvina

Område: Ulike områder i det sentrale Veneto

Tradisjonell gjæring i ståltank

Full malolaktisk gjæring.

Ingen fatlagring.

12,5% alc./vol.

RS: 9 g/L

kr. 359,90



Villa Borghetti Valpolicella Classico 2011

Druetyper: 70% Corvina
20% Rondinella
10% Corvinone

Område: Villa Borghetti vinmarkene mellom
Marano og Valgatara i Valpolicella
Classico.

Tradisjonell gjæring i ståltank ved 18 grader, ca 12
dagers maserasjon. Full malolaktisk gjæring. 3-6
måneders modning på fat.

12,5% alc./vol.

RS: 2 g/L

kr. 114,90



Cecilia Beretta Ripasso 2010

Druetyper: 65% Corvina
20% Rondinella
10% Negrara
5% Corvinone

Område: Skrånende, vestvendte vinmarker
nordøst for Verona.

Tradisjonell gjæring i ståltank ved 18 grader, ca 12 dager. Kort maserasjon for fylde og struktur, før vinen legges på pressede Amarone-druer for konsentrasjon (kompleksitet, farge og tanniner)

13,0% alc./vol.

RS: 5,1 g/L

kr. 169,90



Cecilia Beretta Picàie 2008

Druetyper: 40% Corvina
30% Merlot
30% Cabernet Sauvignon

Område: Skrånende vinmarker
nordøst i Valpolicella.

Druene tørker i 2 måneder i trekurver før druene presses forsiktig og gjæringen i ståltanker starter. Kontrollert temperatur på 25-28 grader i 20 dager etterfulgt av malolaktisk gjæring. Vinen modnes 8 måneder på eik etterfulgt av 10 måneders flaskemodning.

14,5% alc./vol.

RS: 4,7 g/L

kr. 174,90



Villa Borghetti Amarone 2008

Druetyper: 65% Corvina
25% Rondinella
10% Negrara

Område: Vinmarkene rundt eiendommen Villa Borghetti mellom Marano og Valgatara i Valpolicella Classico.

Druene tørker i 4 måneder i trekurver før druene presses forsiktig og gjæringen i ståltanker starter. Kontrollert temperatur på 25-28 grader i opptil 30 dager etterfulgt av malolaktisk gjæring. Vinen modnes 18 måneder på eik etterfulgt av 12 måneders flaskemodning.

15,0% alc./vol.

RS: 9,4 g/L

kr. 259,90





Takk for deres oppmerksomhet...

