



**ZWEIFEL**

1898

## **AMARONE, C. BERETTA**

DOCG Amarone d. Valpolicella  
Pasqua Vigneti e Cantine  
2018



Das Weinhaus Pasqua ist ein alteingesessenes Familienunternehmen, welches 1925 von vier Brüdern gegründet wurde. Die Linie Cecilia Beretta ist seit ihrer Entstehung Anfang der Achtzigerjahre, für Pasqua eine Experimentierbühne zur Modernisierung ihrer Traditionsgewächse. Mittlerweile haben sich die enormen Investitionen gelohnt. Die Reben haben ein interessantes Alter erreicht und ein merklicher Qualitätssprung hat sich eingestellt. Heute präsentiert Cecilia Beretta eine Linie, die ihresgleichen sucht, neue Dimensionen von aromatischen Finessen und elegantem Geschmack.

---

### Herkunft

Das Traubengut stammt aus den Parzellen "Valpantena" der Gemeinde Valpolicella. Bodenbeschaffenheit ist Kalk und Kreide

---

### Traubensorten

65% Corvina, 20% Rondinella, 10% Corvinone, 5% Croatina

---

### Vinifikation

Die Trauben werden in Boxen während 4 Monaten getrocknet. Danach abgepresst und während 20 Tagen fermentiert. Danach für mehrere Monate in Barriques für die BSA. Danach 24 Monate Reifung in Barriques.

---

### Degustationsnotizen

Schwarze Kirschen, Kakao, Lakritze

---

### Geniessen zu

Wild, Schokolade, Parmesan

---

**Zweifel 1898 AG**

Regensdorferstrasse 20 | 8049 Zürich | 044 344 23 43 | [hoengg@zweifel1898.ch](mailto:hoengg@zweifel1898.ch)