Sangue d’Oro Passito di Pantelleria DOC di Pasqua

scritto da Redazione Wine Meridian | 27 Novembre 2026



Pasqua Wines continua a sorprendere. Sangue d’Oro è l’ennesimo progetto interessante di un’impresa che anno dopo anno si conferma capace di osare, di innovare e soprattutto di avere un focus di sviluppo preciso. Secondo me, oggi è proprio questo che fa la differenza tra le aziende che crescono e quelle che restano ferme. Nel vino non basta più fare bene il proprio mestiere. Bisogna sapere dove si vuole andare, e Pasqua lo sa benissimo. L’abbiamo visto con la collaborazione con Charles Smith, lo rivediamo adesso su un terreno completamente diverso, quello di uno dei grandi vini dolci del Mediterraneo.

Il progetto nasce dall’incontro con Carole Bouquet. L’attrice francese si è innamorata di Pantelleria e della sua tradizione millenaria del passito, e qui ha creato la sua tenuta. Sono

circa 13 ettari in contrada Serraglia, ai piedi della Montagna Grande, di cui 3,6 vitati a Zibibbo. Ci sono i terrazzamenti con i muretti a secco, i suoli vulcanici e le viti ad alberello pantesco, una pratica che l'UNESCO ha riconosciuto come Patrimonio Immateriale dell'Umanità.

Qui sta il valore vero dell'operazione. La viticoltura di Pantelleria è eroica e rischia di scomparire, perché costa fatica, tempo e denaro. Pasqua l'ha definito un progetto culturale prima ancora che imprenditoriale, e credo sia la lettura giusta. Mettere la propria forza commerciale e la propria visione al servizio di un sapere antico, per portarlo nel futuro con un linguaggio nuovo, è il modo più intelligente di fare impresa nel vino oggi.

Il lavoro dietro questo passito è lunghissimo. Le uve vengono raccolte in tre momenti diversi tra agosto e settembre. Quelle delle prime due vendemmie appassiscono al sole e al vento, quelle della terza diventano vino. Poi gli acini appassiti, staccati uno a uno a mano, vengono lasciati in infusione nel vino per circa tre mesi. È così che il passito si arricchisce di zuccheri, aromi e densità. Le bottiglie sono poche migliaia l'anno.

Nel bicchiere il colore è un ambra luminoso. Il naso è complesso ma mai invadente, con fichi secchi, albicocca disidratata, mandorla tostata e dattero. È in bocca che il vino ti conquista. È denso, avvolgente, di una lunghezza impressionante. La dolcezza è importante ma non stanca mai, perché c'è una freschezza che la tiene in equilibrio e ti invita a tornare al bicchiere.

L'abbiamo degustato abbinato a dei cannoli siciliani con ricotta di pecora appena riempiti, e il matrimonio è stato perfetto. La cialda croccante e la ricotta fresca hanno trovato nel passito un compagno che non le sovrastava. Le note di frutta secca e di mandorla del vino si sono sposate con la dolcezza delicata del ripieno. Sicilia con Sicilia, e non

poteva andare meglio.

Company Profile

PASQUA è un’impresa vinicola veronese fondata nel 1925, di proprietà della famiglia Pasqua. Riconosciuta nel mondo come produttrice e ambasciatrice di prestigiosi vini veneti, l’ambizione dell’azienda è portare nel futuro, con codici stilistici rinnovati, tutta l’esperienza vitivinicola consolidata in oltre 100 anni di storia. Accanto al Presidente Umberto, lavorano i figli Riccardo Pasqua, *Amministratore Delegato*, Alessandro Pasqua, *Vice Presidente per il Nord America* e Andrea Pasqua, *Responsabile Business Development.* Con la terza generazione, la cantina diventa *House of the Unconventional*, un laboratorio di ricerca e uno spazio di confronto dove qualità e creatività sono protagoniste. Nell’anno del suo centenario, Pasqua è stata scelta dal winemaker Charles Smith come distributore global dei brand di House of Smith tra cui K Vintners, Sex e Real Wine, del quale, di quest’ultimo, è anche partner di minoranza. Sempre nel 2025, la cantina veronese ha investito nel progetto enologico Sangue d’Oro, a Pantelleria, dell’attrice e icona di stile internazionale Carole Bouquet, acquisendone la proprietà e combinando così visione enologica e tutela del patrimonio culturale dell’isola.

PASQUA
Via Belvedere 135, 37131 Verona – 045 8432111
www.pasqua.it – relest@pasqua.it


PASQUA