

MDM
MAI DIRE MAI



AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
2015

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano e attentamente selezionate, successivamente sono poste ad appassire in cassette per 4 mesi per ottenere una più elevata concentrazione zuccherina. Dopo la pigiatura viene effettuata una macerazione prefermentativa a freddo, mentre la fermentazione malolattica avviene in acciaio a temperatura controllata 22-25°C per 40 giorni. La maturazione in botti di rovere francese (70% barrique da 225 litri e 30% in tonneaux da 500 litri, unicamente legno nuovo) dura 24 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Un vino di grande concentrazione, struttura, eleganza e potenza. Ancora giovane ma con una grande personalità. Al naso rivela intensi aromi di sottobosco, marasca, legno di cedro, cacao e sentori di cuoio. Al palato è caldo e ricco, avvolgente e complesso, con note di frutta nera matura, chiodi di garofano, cioccolato fondente e moka. Un vino dalla notevole complessità e freschezza grazie anche all'importante acidità. I tannini sono decisi ma eleganti con un finale affascinante e persistente.

VENDEMMIA / 2015

Il 2015 è stato caratterizzato da eccessi climatici (temperature, radiazione solare,) che hanno sottoposto la vite a notevoli stress. L'inverno è trascorso con temperature elevate ed anche i mesi successivi, pur con alternanze frequenti, hanno segnato dei record ventennali nei valori massimi, in particolare per il mese di luglio. Per quanto riguarda la pluviometria si sono registrate precipitazioni oltre media nei primissimi mesi dell'anno, per poi avere una forte carenza ad aprile. Anche i mesi successivi, in particolare luglio, si sono sempre mantenuti sotto i valori medi.

MAI DIRE MAI nasce dall'incontro fra la secolare esperienza della famiglia Pasqua e il terroir eccezionale del vigneto di Montevegro: i 23 ettari di vigneto sono situati sulla cima di una collina a 350 metri di altitudine tra la Val d'Illasi e la Val di Mezzane, il cui terreno di origine argilloso e calcareo garantisce una mineralità ottimale. Una linea iconica caratterizzata da eleganza, complessità e unicità nel gusto.



Provenienza
Vigneto
Montevegro
Val d'Illasi

Gradazione Alcolica
16,5%

Uve/Blend
Corvina 65%
Corvinone 15%
Rondinella 10%
Oseleta 10%

PH
3,65
Acidità totale
6.21 g/l

Maturazione in legno
24 mesi

Zucchero residuo
2,02 g/l

Premi

The WineHunter Award Merano 2022 - **Oro**

James Suckling - **91 punti**

I Vini di Veronelli 2023 - **93 punti**

Annuario dei Migliori Vini Italiani 2023 Luca Maroni - **93 punti**

Vini d'Italia 2023 Gambero Rosso - **Tre Bicchieri**

Wow! The Italian Wine Competition 2022 - **Medaglia d'oro**