

**MDM**  
MAI DIRE MAI



## FEAR NO DARK

### CABERNET SAUVIGNON

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
2020

#### VINIFICAZIONE

Il vino nasce da un vigneto iconico, in località Montevegro, già acclamato dalla critica per il suo Amarone Mai Dire Mai. Le uve provengono da una singola parcella di 5,1 ettari, localizzata nel punto più nascosto della proprietà, con esposizione a nord-est. Più ombreggiata e fresca, questa porzione di vigneto è esposta ai venti provenienti dai monti Lessini. Le uve vengono raccolte a mano con attenta selezione. Dopo una soffice pressatura, inizia la fermentazione (che avviene a temperatura controllata tra 20-22°C) con macerazione sulle bucce per circa 20 giorni. Terminato il processo viene avviata la fermentazione malolattica in acciaio. Il passaggio finale è la maturazione per 16 mesi in tonneau da 500 litri e barrique da 225 litri, entrambe di rovere francese nuove.

#### NOTE DEGUSTATIVE

Al naso rivela note fruttate con sentori di piccoli frutti neri e frutti di bosco. Si percepiscono anche note balsamiche, erbe officinali e un sentore di sottobosco. Al palato invece si presenta asciutto e morbido con tannini setosi e un retrogusto di fragole e ribes.

#### VENDEMMIA / 2020

Il 2020 è stata un'annata di grande equilibrio. L'inverno mite e siccitoso è stato seguito da mesi primaverili perturbati e piovosi. I mesi estivi hanno registrato temperature senza estremi con un perfetto apporto idrico. La vendemmia, ultimata nella seconda metà di ottobre, è stata caratterizzata da un clima ottimale, secco e caldo.

**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 basaltica e calcarea garantisce una mineralità ottimale. Una linea iconica caratterizzata da eleganza, complessità e unicità nel gusto.



---

**Provenienza**  
Vigneto Montevegro  
Val d'Illasi

---

**Uve/Blend**  
Cabernet Sauvignon 95%  
Oseleta 5%

---

**Maturazione in legno**  
16 mesi

---

**Gradazione Alcolica**  
14,5%

---

**PH**  
4,40

**Acidità totale**  
5,95 g/l

---

**Zucchero residuo**  
1,5 g/l