VALPOLICELLA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
SUPERIORE
2015

VINIFICAZIONE
Le uve vengono raccolte a mano con attenta selezione. Segue ad una soffice pressatura la fermentazione che avviene a temperatura controllata tra 20-22°C. Il successivo passaggio è la maturazione in botti da 500 litri e barrique da 225 litri di rovere francese (principalmente legni nuovi o di secondo passaggio) per 18 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE
Un vino che va scoperto e che si rivela gradualmente, austero al primo sorso ma che poi si esprime in tutta la sua potenza e personalità. Intenso e complesso, elegante ed etereo. Al naso offre sentori di tabacco, cedro, sottobosco e note balsamiche. Al palato è caldo e intenso con aromi di marasca, chiodi di garofano e caffè, tannini finissimi e rotondi. Deciso, con grande acidità, finale lungo e persistente dalle note speziate.

VENDEMMIA / 2015
L'annata 2015 è stata caratterizzata da un inverno con abbondanti nevicate che hanno consentito un ottimo approvvigionamento idrico dei terreni, favorendo uno sviluppo del ciclo vegetativo regolare e anticipato. Dalla seconda metà di giugno le piogge sono state assenti e le temperature si sono stabilizzate su valori massimi al di sopra della media, il caldo ha gettato le basi per un anticipo nella maturazione delle uve di una decina di giorni rispetto alla norma. Guardando l'aspetto sanitario delle uve, possiamo definire l'annata come una delle migliori degli ultimi anni, dove non è stato necessario intraprendere particolari interventi.

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
Corvina 50%
Corvinone 30%
Rondinella 10%
Oseleta 10%

Maturazione in legno
18 mesi

Gradazione Alcolica
15%

PH
3,44

Acidità totale
5,70

Zucchero residuo
2,52 g/l

Premi

Annata 2015
Falstaff Wein Guide Italien 2023 – **90 punti**
Annuario dei Migliori Vini Italiani 2021 Luca Maroni – **91 punti**

Annata 2013
Robert Parker – **91 punti**
Jancis Robinson – **17 punti**

Via Belvedere, 135 | 37131 Verona | T. +39 045 8432111 / F. +39 045 8432211 | **PASQUA.IT**