



ICON

FEAR NO DARK

VENETO IGT

2020

MAI DIRE MAI

Mai Dire Mai nasce dall'incontro fra la secolare esperienza della famiglia Pasqua e il terroir eccezionale del vigneto di Monte Vegro. 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 terreno è argilloso e calcareo e garantisce una mineralità ottimale nel vino finale. Una linea iconica caratterizzata da eleganza, complessità e unicità del gusto.

VINIFICAZIONE

Il vino nasce da un vigneto iconico, in località Monte Vegro, da dove vengono le uve anche per l'Amarone Mai Dire Mai. L'ombreggiata e fresca parcella di questo Cabernet Sauvignon è di 5,1 ettari con esposizione a nord-est. Le uve vengono raccolte a mano con attenta selezione. A seguire vengono diraspate e avviate alla fermentazione ad acino intero. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata tra 20-22°C, con macerazione sulle bucce per circa 30 giorni. Terminato il processo, viene avviata la fermentazione malolattica in acciaio. Il passaggio finale è la maturazione per 16 mesi in tonneaux da 500 litri e barrique da 225 litri, entrambe di rovere francese nuove.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

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

Naso di piccoli frutti neri, con note concentrate e tese; sentori di erbe officinali e sottobosco. Al palato presenta un frutto maturo, complesso e morbido, con una leggera affumicatura e una lunga e fresca astringenza



UVE

Cabernet Sauvignon 95%

Oseleta 5%



PREMI E PUNTEGGI

2020

Decanter - 93 points

The Drinks Business Global Cabernet Sauvignon Masters – Gold Medal

Wow! The Italian Wine Competition 2024 – Medaglia d'oro e miglior Veneto IGT

Doctor Wine 2025 – 94 punti

Falstaff Wein Guide Italien 2025 – 93 punti

Luca Maroni Annuario dei Migliori Vini Italiani – 90 punti

I vini di Veronelli 2025 - 90 punti

The WineHunter Award 2025 - Medaglia d'Oro

ALCOL

14.5 %

RESIDUO ZUCCHERINO

1.5 g/l

PH

4.4

ACIDITÀ TOTALE

5.95 g/l