

MDM
MAI DIRE MAI



AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
2012

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 22-26°C per 40 giorni. L'affinamento in botti di rovere francese (70% barrique da 225 litri e 30% in tonneaux da 500 litri, unicamente legno nuovo) dura 24 mesi.

NOTE DELL'ENOLOGO

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 / 2012

Quella del 2012 è stata un'annata molto interessante. Il caldo e il secco hanno fatto sì che le uve arrivassero al momento della raccolta nel massimo stato di salute e i mesi di ottobre e novembre sono stati miti e secchi e hanno così garantito che l'appassimento avvenisse nelle migliori condizioni.

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

Gradazione Alcolica

16,50%

Uve/Blend

Corvina 65%
Corvinone 15%
Rondinella 10%
Oseleta 10%

PH

3.50

Acidità totale
6.5 g/l

Affinamento

24 mesi

Zucchero residuo

4,50g/l



Premi

Gambero Rosso 2020 - **3 bicchieri**
Guida Luca Maroni 2020 - **93 punti**
Mundus Vini - **Gold Medal**
Jancis Robinson - **16.5 points**