

MDM
MAI DIRE MAI



AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
2013

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 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 / 2013

Caratterizzata da un inverno lungo, ma non molto freddo, e da una primavera piovosa, con temperature sotto la media stagionale. Tuttavia, l'estate calda e la presenza di buone escursioni termiche, soprattutto nel mese di settembre, hanno portato in vendemmia uve sane e dal profilo aromatico intenso. Queste condizioni hanno regalato vini di qualità elevata, contraddistinti da un buon equilibrio tra componente fruttata, polifenolica e acida. La buona presenza di tannini e la freschezza, fanno pensare a un'annata particolarmente longeva e capace di regalare interessanti evoluzioni nel corso dell'invecchiamento.

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

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

Maturazione in legno
24 mesi

Gradazione Alcolica
16,5%

PH
3.50

Acidità totale
6.4 g/l

Zucchero residuo
2.23 g/l



Premi

Wine Enthusiast – **93 punti**
Falstaff Wein Guide Italien 2023 – **91 punti**
Vini Buoni d'Italia 2023 – **golden star**
Wine Spectator – **91 punti**
Gambero Rosso 2021 – **Tre bicchieri**
James Suckling – **91 punti**
Merano Wine Festival – **Gold**
Wow The Italian Competition 2020 – **medaglia oro**
Doctor Wine 2021 – **93 punti**
Bibenda 2021 – **5 grappoli**
Luca Maroni 2021 – **93 punti**