

**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 DEGUSTATIVE

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  
Val d'Illasi

#### 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

Falstaff Wein Guide Italien 2023 - **91 punti**

Vinibuoni d'Italia 2023 - **Golden star**

I Vini di Veronelli 2023 - **93 punti**

Wine Enthusiast - **93 punti**

Vini d'Italia 2021 Gambero Rosso - **Tre Bicchieri**

James Suckling - **91 punti**

Wine Spectator - **91 punti**

Annuario dei Migliori Vini Italiani 2021 Luca Maroni - **93 punti**

Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2021 Doctor Wine - **93 punti**

Bibenda 2021 - **5 Grappoli**

Wow! The Italian Wine Competition 2020 - **Medaglia Oro**

The WineHunter Award Merano 2020 - **Gold**