



ACQUISTATO IL

"Mai dire mai" Amarone della Valpolicella DOCG 2015 2015

L'Amarone che non conosce compromessi



Svinando

Ci sono vini che raccontano un territorio e altri che ne esprimono l'anima più ambiziosa. Il "Mai Dire Mai" Amarone della Valpolicella DOCG 2015 di Pasqua appartiene senza dubbio alla seconda categoria. Nasce nel vigneto Montevegro, a circa 350 metri di altitudine, sulle colline della Val d'Illasi, dove le uve trovano condizioni ideali per sviluppare concentrazione, eleganza e complessità. Un grande rosso veronese, frutto di un'attenta selezione di Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta, lasciate appassire lentamente per esaltarne ricchezza aromatica e struttura. Dopo la vinificazione, il vino affina per 24 mesi in rovere francese, acquisendo profondità e raffinatezza. Nel calice sfoggia un colore rosso rubino intenso, con riflessi granati. Il bouquet è ampio e avvolgente, con note di ciliegia matura, frutti di bosco, spezie dolci e cioccolato fondente. Al palato è potente ma armonioso, con tannini vellutati, una piacevole freschezza e un finale lungo e persistente. Un Amarone di grande personalità, perfetto con brasati, selvaggina e formaggi stagionati, ma capace di regalare emozioni anche da solo, come vino da meditazione. L'annata 2015, oggi impreziosita da diversi anni di evoluzione in bottiglia, è un invito a scoprire il lato più affascinante e ricercato della Valpolicella.

La Famiglia Pasqua non ha certo bisogno di troppe presentazioni. Si tratta, infatti, di una vera e propria istituzione nel mondo del vino italiano. Una lunga storia che affonda le sue radici nella tradizione vitivinicola della Valpolicella. Fondata nel 1925 a Verona, questa azienda è il risultato di un amore profondo per la terra e i vigneti. Amore che si è tramandato di generazione in generazione. Oggi la gestione della cantina è nelle mani della terza generazione che ha saputo ampliare l'orizzonte internazionale dell'azienda, aprendo nel 2009 la Pasqua USA LLC a New York, consolidando la presenza del marchio al di là dell'Oceano (e non solo). Attualmente, infatti, i vini Pasqua raggiungono ben 61 mercati in tutto il mondo, tra cui anche la Cina. Una curiosità riguarda infine l'attenzione che la famiglia Pasqua ha sempre dedicato all'arte e alla cultura, tanto che le etichette dei loro vini sono spesso frutto di collaborazioni con artisti di grande fama.

La Vigna

Terreno argilloso e calcareo

Esposizione nord-est

**Allevamento
Densità imp.**

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Veneto

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

Gradazione 16.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10-15 anni

Abbinamento Accompanya arrostiti, carni alla griglia, selvaggina, impreziositi da aromi e spezie e formaggi di media e lunga stagionatura

Vinificazione Le uve vengono raccolte a mano e attentamente selezionate, successivamente sono poste ad appassire in cassette per 2 mesi per ottenere una più elevata concentrazione zuccherina. Dopo la diraspatura viene effettuata una macerazione prefermentativa a freddo. La fermentazione alcolica ad acino intero avviene in acciaio a temperatura controllata 22-25°C per 40 giorni. Segue poi la fermentazione malolattica. La maturazione in botti di rovere francese (70% barriques da 225 litri e 30% in tonneau da 500 litri, unicamente legno nuovo) dura 24 mesi.

Sensazioni Un vino dalla grande concentrazione che si esprime in un naso dalle note di pepe e cannella e sfumature di salvia e timo. Il palato insiste su toni vegetali, cui si aggiungono i sentori di noce moscata e tabacco. Un vino dalla trama tannica energica e serrata, che fa presagire grandi potenzialità d'invecchiamento.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821