



ACQUISTATO IL

"Mai Dire Mai Fear No Dark" Cabernet Sauvignon Veneto IGT 2020

Il coraggio di esplorare nuove sfumature



Svinando

Ci sono vini che seguono la tradizione e altri che scelgono di spingersi oltre. Il "Mai Dire Mai Fear No Dark" Cabernet Sauvignon Veneto IGT di Pasqua appartiene a questa seconda categoria. Un rosso di grande personalità, nato nel vigneto Montevegro, sulle colline della Val d'Illasi, da una particolare parcella esposta a nord-est, dove le brezze dei Monti Lessini favoriscono una maturazione equilibrata delle uve. Prodotto con Cabernet Sauvignon e una piccola percentuale di Oseleta, vitigno autoctono veronese, è un vino che unisce il fascino internazionale del Cabernet all'identità più autentica del territorio. Dopo la vinificazione, affina per 16 mesi in barrique e tonneau nuovi di rovere francese, sviluppando struttura, eleganza e profondità aromatica. Nel calice si presenta di un intenso colore rosso rubino. Al naso regala un bouquet ricco e raffinato, in cui si intrecciano piccoli frutti neri, ribes, erbe aromatiche e delicate sfumature balsamiche. Al palato è avvolgente e armonioso, con tannini setosi, una freschezza sorprendente e un finale lungo, impreziosito da eleganti richiami fruttati. Un Cabernet Sauvignon dal carattere deciso ma mai eccessivo, perfetto per accompagnare carni rosse, arrostiti e piatti importanti. Un vino che invita a lasciarsi sorprendere, perché a volte le emozioni più belle si nascondono proprio dove non ci si aspetta di trovarle.

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 Cabernet Sauvignon 95%, Oseleta 5%

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10-15 anni

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

Vinificazione 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 tonneau da 500 litri e barrique da 225 litri, entrambe di rovere francese nuove.

Sensazioni 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.

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