



PASQUA MAI DIRE MAI Amarone della Valpolicella

MAI DIRE MAI (tulk. «nekad nesaki nekad») ir prestižs vīna zīmols, kas apvieno Pasqua ģimenes bagāto vīndaru pieredzi ar Montevegro vīna dārza izcilo terroir. Šis 23 hektāru lielais vīna dārzs atrodas uz kalna virsotnes, 350 metru augstumā starp Val d'Illasi un Val di Mezzane ielejām. Vīna dārzam ir raksturīga mālaina un kaļķaina augsne, kas nodrošina optimālu minerālvielu saturu un unikālu vīna garšu. MAI DIRE MAI izceļas ar eleganci, daudzveidīgu un izsmalcinātu garšu paleti, padarot to par lielisku un cienījamu izvēli vīna pazinējiem.

Tilpums

0.75 L

Bottle volume

0.75 L ▼

Quantity

Pievienot grozam



Vīnogas tiek maigi novāktas ar rokām un 4 mēnešus kaltētas kastēs.

Malolaktiskā fermentācija nerūsējoša tērauda tvertnēs 22 - 25 °C temperatūrā 40 dienas.

Nogatavināšana jaunās franču ozolkoka mucās 24 mēnešus - 70 % 225 l tilp. mucās un 30 % 500 l tilp. mucās.

Garša un aromāts

Pilnmiesīgs un samtainis vīns ar bagātīgu struktūru. Aromātā dominē žāvēto augļu (rozīnes, vīģes) un nobriedušu tumšo augļu (plūmes, ķirši) toni, kas papildināti ar smalkām garšvielām, vaniļas un kakao niansēm. Garša izceļas ar patīkamu skābuma un salduma līdzsvaru, ar gludiem tanīniem un ilgstošu augļainu pēcgaršu.

Pasniegšanas ieteikumi

Lielisks savienojumā ar dažādiem sarkanās gaļas ēdieniem un medījumiem, pastām ar bagātīgām mērcēm, izturētiem sieriem un tumšās šokolādes desertiem. Ieteicams pasniegt 18°C temperatūrā.

Šis vīns ir vislabāk baudāms pēc vismaz stundas dekantēšanas, lai ļautu pilnībā atklāt aromātus un garšas. Tas lieliski sader ar bagātīgiem ēdieniem, padarot to par daudzpusīgu izvēli īpašiem gadījumiem un gardēžu maltītēm.

PRODUKTA APRAKSTS

TIPS	Sarkanvīns
ALKOHOLA SATURS	16,5 %
KORĶIS	Dabīgais korķis
VALSTS	Itālija
VĪNOGU ŠĶIRNES	Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta
IEPAKOJUMS	Stikla pudele
RAŽOTĀJS	Pasqua Vigneti E Cantine Spa
REĢIONS / KLASIFIKĀCIJA	Valpolicella
SALDUMS / PILNĪBA	Sauss