

PASQUA

62,00\$

* Prix de détail suggéré

Mai Dire Mai
Valpolicella Superiore
2015

 Durable

	Code produit	14873072
	Prix licencié	53.92\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin de Table
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
	Région	Vénétie
	Cépage(s)	Corvina 50 %
	Cépage(s)	Corvinone 30 %
	Cépage(s)	Rondinella 10 %
	Cépage(s)	Oseleta 10 %
	Pourcentage d'alcool	15%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	2.52
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Fûts de chêne français de 500 litres et fûts de 225 litres (principalement neufs ou de seconde utilisation)
	Durée de vieillissement	18 mois
	Acidité totale	5.70 g/l
	PH	3.44

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Fondée en 1925, Pasqua sont connus dans le monde entier comme producteur et ambassadeur de prestigieux vins de la Vénétie. Leurs vins sont un ensemble de temps, composé d'hier, d'aujourd'hui et de demain. Chaque bouteille contient une histoire et des connaissances transmises depuis de génération en génération, combiné à un regard tourné vers l'avenir.

NOTES DE DÉGUSTATION

C'est un vin à découvrir qui se révèle progressivement ; austère dès la première gorgée mais ensuite toute sa puissance et sa personnalité ressortent. Intense et complexe, élégant et éthéré. Au nez, il offre des notes de tabac, de bois de cèdre, de sous-bois et de notes balsamiques. En bouche, il est chaleureux et intense avec des arômes de griotte, de clou de girofle et de café, des tanins très fins et ronds. Décisif, avec une acidité élevée et une finale longue et persist...



MARK ANTHONY

NOTES SUR LE PRODUIT

MAI DIRE MAI est né de la rencontre de l'expérience séculaire de la famille Pasqua et du terroir exceptionnel du vignoble de Montevegro : le vignoble de 23 hectares est situé au sommet d'une colline à 350 mètres d'altitude entre le Val d' Illasi et Val di Mezzane, dont le sol est d'origine basaltique et calcaire, assurant une teneur minérale optimale. Une ligne iconique caractérisée par son élégance, sa complexité et son palais unique.

PASQUA

ÉLABORATION DU PRODUIT

Année caractérisée par un hiver avec des chutes de neige abondantes qui ont permis un excellent approvisionnement en eau du sol, favorisant un développement régulier et précoce du cycle végétatif. Les raisins sont vendangés à la main avec une sélection rigoureuse. Après un pressurage doux, la fermentation a lieu à des températures contrôlées entre 20 et 22°C.

