



PASQUA MAI DIRE MAI FEAR NO DARK CABERNET SAUVIGNON

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



Vīns nāk no ikoniska vīna dārza Montevegro. Vīnogas audzē nelielā 5,1 hektāru platībā. Vīnogas tiek vāktas ar rokām, rūpīgi izvēloties. Pēc presēšanas sākas fermentācija (kas notiek kontrolētā temperatūrā) ar mizu macerāciju apmēram 20 dienu garumā. Procesa beigās sākas malolaktiskā fermentācija tērauda tvertnēs. Pēdējais posms ir nogatavināšana: 16 mēnešus 500 litru un 225 litru jaunās franču ozolkoka mucās.

Garša un aromāts

Aromāts atklāj augļu raksturu ar tumšo ogu un plūmju notīm. Parādās arī balzamiko notis, garšaugi, grauzdēti rieksti. Garša ir sausa, miecvielas ir maigas, zīdainas. Pēcgarša ir ilga, sulīga, pilna ar gatavu melleņu un melno olīvu niansēm.

Pasniegšana

Lieliski piemērots sarkanai gaļai, BBQ, medijumiem. Pasniegt 18°C temperatūrā.

PRODUKTA APRAKSTS

TIPS	Sarkanvīns
ALKOHOLA SATURS	14,5 %
KORĶIS	Dabīgais korķis
VALSTS	Itālija
VĪNOGU ŠĶIRNES	Cabernet Sauvignon
IEPAKOJUMS	Stikla pudele
RAŽOTĀJS	Pasqua Vigneti E Cantine Spa
REĢIONS / KLASIFIKĀCIJA	Veneto
SALDUMS / PILNĪBA	Sauss