CUZZIOLGRANDIVINI

Masari

Italia - Veneto - Valdagno (VI)

AGNOBIANCO VENETO IGT

60% Riesling, 20% Garganega, 20% Durella

Zona di produzione: Valdagno
Terreno: Vulcanico, ricco di tufo e basalto
Vendemmia: manuale
Vinificazione: L'uva viene pigiata sofficemente ed il mosto, dopo la naturale decantazione, viene posto a fermentare in grandi tini di legno
Affinamento: Il vino rimane a contatto dei propri lieviti per circa un anno, segue un affinamento in bottiglia di qualche mese
Colore: giallo luminoso con riflessi verdognoli
Profumo: Profumi floreali, fruttati, di agrumi e affascinanti sentori di erbe aromatiche
Sapore: In bocca fragrante, sapido e persistente
Grado Alcolico: 12,5% vol

MASARI
VITICOLTORI NELLA VALLE D'AGNO

Proprietà / Fondatori Massimo Dal Lago e Arianna Tessari
Inizio Attività 1998
Vitivinicultura Tradizionale / Biologica Certificata
Ettari 10
Bottiglie prodotte 50.000

La Valle d'Agno si estende a Nord di Vicenza ai confini tra le province di Verona e di Trento e si trova al centro di un territorio unico per la coltivazione della vite costituito da terreni integri e protetti a Nord dalle Piccole Dolomiti. I vigneti si estendono in un ambiente di alta collina dove sono inseriti in un paesaggio naturale abbracciati da boschi e prati. Masari nasce nel 1998 quando Massimo Dal Lago e Arianna Tessari, unendo la loro passione e le loro esperienze, riprendono la viticoltura nella Valle d'Agno ricercando i vecchi vigneti e le varietà locali per coltivarli con grande attenzione e rispetto evidenziando le due anime della Vallata: quella vulcanica e quella calcarea. I vini esprimono con decisione la mineralità e la complessità tipiche di questa terra che con grande impegno e rigore Masari interpreta. La complessità dei suoli, l'attenta cura nella coltivazione biologica certificata dal 2016 e la selezione molto accurata delle uve alla vendemmia sono i pilastri su cui fonda l'azienda Masari. Eleganza e freschezza negli aromi contraddistinguono tutti i vini che dimostrano, con il passare del tempo, grande personalità.