

Masari

Italia - Veneto - Valdagno (VI)



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

ANTICO PASQUALE PASSITO VENETO IGT

100% Durella

Zona di produzione: Valdagno

Terreno: Vulcanico, ricco di tufo e basalto

Vendemmia: le uve vengono selezionate con grande cura, vengono scelti solamente i grappoli più spargoli e adatti all'appassimento che avviene in un ambiente naturalmente aerato fino al periodo pasquale

Vinificazione: l'uva, dopo il lungo appassimento, viene pigiata e posta a fermentare a contatto con le bucce per circa 5 mesi. Successivamente le uve vengono pressate ed il vino ottenuto viene posto ad affinare per 5 anni in piccole botti

Affinamento: avviene per 5 anni in piccole botti

Colore: ambra brillante

Profumo: L'olfatto si esprime con note di pepe, tabacco, tè ed agrumi

Sapore: Alla degustazione il vino si espande in bocca avvolgendo completamente le papille gustative per poi lasciare spazio all'equilibrio e alla freschezza, retrogusto pressoché illimitato

Grado Alcolico: 13% vol



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.