

# 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



## COSTANERA VENETO IGT

**100% Pinot Nero**

**Zona di produzione:** Valdagno

**Terreno:** Vulcanico, ricco di tufo e basalto

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** Fermentazione spontanea in tini di legno con macerazione di almeno tre settimane

**Affinamento:** Affinamento di 12 mesi in piccole botti di rovere e di 3 mesi in bottiglia

**Colore:** Colore rosso rubino brillante

**Profumo:** olfatto elegante con note di frutti di bosco tra i quali spicca il cassis

**Sapore:** Elegante, morbido e succoso in bocca

**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.