

# 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

## DORO PASSITO VENETO IGT

60% Durella, 40% Garganega

**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 per circa tre mesi

**Vinificazione:** l'uva viene pigiata ed il mosto dopo la naturale decantazione viene posto a fermentare in botti di rovere. La fermentazione molto lenta dura circa un mese

**Affinamento:** avviene per 12 mesi nelle botti dove è avvenuta la fermentazione. Dopo l'imbottigliamento il vino affina per ulteriori 6 mesi in bottiglia

**Colore:** oro brillante

**Profumo:** all'olfatto si esprime con note fresche di frutta tropicale, albicocca e frutta candita

**Sapore:** alla degustazione il vino è cremoso, la dolcezza e morbidezza sono in perfetto equilibrio con la freschezza e sapidità

**Grado Alcolico:** 11% 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.