

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

LEON DURELLO METODO CLASSICO

100% Durella

Zona di produzione: Valdagno

Terreno: suolo vulcanico, ricco di tufo e basalto - 300 m. s.l.m.

Vendemmia: manuale

Vinificazione: le uve, raccolte manualmente ed in cassetta, vengono pressate soffocemente

Affinamento: il vino rimane a contatto con i propri lieviti fino a primavera. Il tiraggio avviene previa aggiunta di una quota parte di vino di annate precedenti. L'affinamento in bottiglia è di 36 mesi

Colore: giallo paglierino brillante

Profumo: all'olfatto si esprime con note minerali e cremose unite a freschi sentori floreali

Sapore: alla degustazione il vino è fragrante e sostenuto da grande freschezza e sapidità che lo rendono particolarmente elegante

Grado Alcolico: 12,5% 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.