CUZZIOLGRANDIVINI

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

MASARI VENETO IGT

70% Cabernet, 30% Merlot

Zona di produzione: Valdagno
Terreno: Calcareo, ricco d'argilla
Vendemmia: manuale
Vinificazione: l'uva arriva integra in cantina dove diraspata e pigiata viene posta a fermentare per circa 10 giorni in tini di legno aperti. La fermentazione alcolica avviene ad opera dei lieviti indigeni. Segue una sosta sulle bucce di circa 3-4 settimane. La fermentazione malo-lattica è spontanea. Nessun trattamento chiarificante né stabilizzante viene eseguito
Affinamento: avviene in botti di rovere per circa 20 mesi e per almeno 6 mesi in bottiglia
Colore: rosso rubino intenso e profondo
Profumo: l'olfatto ampio e complesso spazia da sentori freschi di piccola frutta rossa matura e di pesca bianca ad aromi elegantissimi di spezie e erbe aromatiche
Sapore: alla degustazione il vino dimostra grande personalità ed una perfetta corrispondenza aromatica gusto-olfattiva. I tannini setosi ed avvolgenti fungono da ottimo pilastro per questo vino di grande potenzialità evolutiva
Grado Alcolico: 13,5% 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.