

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

MONTEPULGO VENETO IGT

100% Merlot

Zona di produzione: Valdagno

Terreno: suolo calcareo, molto ricco di argilla

Vendemmia: manuale e finalizzata alla selezione solo dei grappoli migliori

Vinificazione: sosta prolungata delle bucce a contatto del mosto-vino all'interno di tini troncoconici di legno, fermentazione spontanea

Affinamento: Affinamento di 60 mesi in botti di rovere

Colore: Colore rosso granato intenso e profondo

Profumo: L'olfatto ampio e avvolgente prelude alla grande intensità ed eleganza che poi si trova in bocca

Sapore: Un equilibrio di spezie e piccoli frutti ricco di tannini setosi avvolgono il palato

Grado Alcolico: 14,5% 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.