CUZZIOLGRANDIVINI

Masari

Italia - Veneto - Valdagno (VI)



SAN LORENZO VENETO IGT

100% Pinot Nero

Zona di produzione: Valdagno
Terreno: Calcareo, ricco d'argilla
Vendemmia: manuale
Vinificazione: Fermentazione spontanea in piccoli contenitori di legno e lungo contatto con le bucce
Affinamento: Affinamento di 15 mesi in piccole botti di rovere e di 12 mesi in bottiglia
Colore: Colore rosso rubino intenso
Profumo: All'olfatto si presenta ricco e complesso con sentori freschi di piccoli frutti e spezie
Sapore: Elegante e seducente, dalla vivida acidità e dalla struttura vellutata
Grado Alcolico: 13% vol

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



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.