

PAGINA 2/3
IN VINO VERITAS
APPRODA IN ARGENTINA
LA MASI WINE
EXPERIENCE



PAGINA 4
UN FELICE WINE
CHRISTMAS A TUTTI
DA MASI



MASInews

10/2016

NEWS - DICEMBRE 2016



FOLLOW US ON FACEBOOK: @MASI WINE EXPERIENCE

FOLLOW US ON TWITTER: @MRAMARONEMASI



WWW.MASI.IT

JAMES SUCKLING PREMIA I VINI MASI



James Suckling, giornalista e wine critic tra i più influenti del globo, riserva ancora punteggi straordinari ai vini Masi. Era già stata diffusa la notizia che l'**Amarone Classico Campolongo di Torbe 2009**, prezioso cru della **Cantina Privata Boscaini**, fosse entrato nella sua classifica dei 100 migliori vini al mondo, in **59ª posizione**, primo vino per il Triveneto nel ranking enologico dell'autorevole portale **jamesuckling.com**.

Dal dettaglio delle ultime degustazioni si apprende ora che, con il punteggio eccezionale di **97/100**, il Campolongo è **30° nella classifica dei Top 100 Italian Wines di Suckling**, sempre al di sopra degli altri vini del Triveneto.

Straordinari anche i punteggi riservati agli altri Amaroni di Masi: **96/100** al **Riserva di Costasera 2011**, **95/100** al **Vaio Armaron Serego Alighieri 2009**, **94/100** al **Mazzano 2009** e al **Costasera 2011**. Completano la lusinghiera classifica il **Brolo Campofiorin Oro 2011** con **92 punti** e il **Campofiorin 2012** e il **Bonacosta 2013** con **91 punti**.

“Si tratta sicuramente di un riconoscimento significativo della qualità dell'intera gamma dei vini Masi, che contribuisce a porre il Triveneto ai vertici dell'enologia mondiale e ne sancisce Masi come insigne rappresentante” commenta **Raffaele Boscaini**, direttore marketing di Masi ■

IN VINO VERITAS

Alla scoperta delle eccellenze italiane //

Borghini

magazine



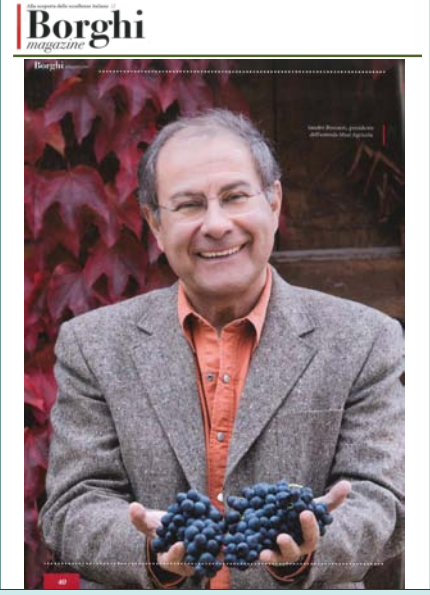
n. 12
novembre 2016
€ 3,50

Vino: San Giorgio di Valpolicella | Legno: Mezzano | Pietra: Sambuca di Sicilia | Roccia: Santa Severina



IN VINO VERITAS

- PAESAGGI**
Le terre di Giuseppe Verdi
- INTERVISTA**
Sandro Boscinì: emozioni in forma di vino
- FABBRICANTI DI BELLEZZA**
Verona piccola Gerusalemme



“Borghini Magazine” dedica a Masi un articolo che è un inno ai suoi valori e tradizioni. Sandro Boscinì racconta di antiche vigne, alte colline fresche e ventilate, pievi e ville, uve locali messe ad appassire, tecniche ancestrali per vini moderni che hanno raggiunto i vertici dell'enologia mondiale.

Borghini magazine

L'INTERVISTA

Sandro Boscinì

EMOZIONI IN FORMA DI VINO

Non è un modo come Mister Amatore, il padovano di Masi Agricola, Sandro Boscinì, è nato in una famiglia che produce vino in Valpolicella dal 1974. Conoscendo bene il territorio, il suo è un lavoro che si fa con passione e con un'etica che si fonda sulla tradizione e sulla qualità. Oggi la Masi è una grande realtà internazionale del vino, ma resta profondamente radicata nella tradizione della Valpolicella. Il vino è un lavoro che si fa con passione e con un'etica che si fonda sulla tradizione e sulla qualità. Oggi la Masi è una grande realtà internazionale del vino, ma resta profondamente radicata nella tradizione della Valpolicella.

Borghini magazine

L'INTERVISTA

Il vino è un lavoro che si fa con passione e con un'etica che si fonda sulla tradizione e sulla qualità. Oggi la Masi è una grande realtà internazionale del vino, ma resta profondamente radicata nella tradizione della Valpolicella.

Borghini magazine

L'INTERVISTA

Il vino è un lavoro che si fa con passione e con un'etica che si fonda sulla tradizione e sulla qualità. Oggi la Masi è una grande realtà internazionale del vino, ma resta profondamente radicata nella tradizione della Valpolicella.

APPRODA IN ARGENTINA LA MASI WINE EXPERIENCE



La **Masi Wine Experience** arriva in Argentina e approda a **Tupungato**, nella regione di Mendoza, dove la Cantina veronese ha inaugurato il progetto di ospitalità e di cultura dedicato a tutti gli appassionati di enoturismo. A vent'anni dagli esordi dell'avventura sudamericana il presidente di Masi, **Sandro Boscaini**, ha accompagnato alla scoperta dell'affascinante Tenuta nella **Valle de Uco** numerosi ospiti internazionali: giornalisti, Vip e autorità tra cui il console italiano a Mendoza, **Ivo Michele Polacco**, e il Sindaco di Tupungato, **Gustavo Soto**. Dal **giardino botanico, oasi di biodiversità**, ai **vigneti a conduzione biologica**, fino al fruttaiolo per l'appassimento delle uve (unico in Argentina), la cantina di vinificazione, la barricaia con gli originali fusti veronesi e la sala degustazione dedicata alla cultura del vino e del cibo: la proposta firmata Masi Wine Experience fa dell'incontro tra natura argentina e stile veneto la sua filosofia. La cantina leader nella produzione di Amarone, radicata in Valpolicella dal 1772, ha infatti trovato in Argentina le condizioni perfette per accogliere le uve simbolo

delle Venezie, **Corvina** e **Pinot Grigio**, che nella tenuta Masi Tupungato si sposano con le tradizionali uve locali (**Malbec** e **Torrontés**), per una produzione che esprime la forza e l'esuberanza del carattere argentino, ma anche l'eleganza e la cordialità tipicamente veneti. Due rossi strutturati dall'inedita ricchezza aromatica, **Corbec** e **Passo Doble**, e un bianco fresco, intenso ed elegante, il **Passo Blanco**, sono i figli di questo matrimonio. Anche i metodi di lavorazione riflettono tutta l'expertise targata Masi, a partire dalla tecnica dell'Appassimento, fino alla realizzazione di un'azienda totalmente ecosostenibile. "I luoghi dove gli enoturisti possono fare esperienza del mondo del vino si moltiplicano" ha commentato **Sandro Boscaini**, "per Masi alle tradizionali Cantine e alle **Possessioni Serego Alighieri in Valpolicella** si sono aggiunti il **Masi Wine Bar and Restaurant a Zurigo** e la **Tenuta Canova sul Lago di Garda**, per approdare appunto nella **Valle de Uco**, oggi simbolo di professionale accoglienza per intenditori ed appassionati, oltre che della miglior produzione enologica argentina" ■



UN FELICE WINE CHRISTMAS A TUTTI DA MASI



Buona compagnia, ottimo vino e pietanze: Masi augura a tutti buone feste e felice anno!



Condividi una cartolina di auguri su Facebook! La trovi a questo link: www.masi.it/winechristmas2016/it

MASI*news* Masinews 10/2016. News dicembre 2016.
Pubblicazione ad esclusivo uso interno
a cura dell'Ufficio Comunicazione Masi

Redazione Editoriale:
Cristina Valenza, Angela Franceschini
Dora Stopazzolo

Masi Agricola S.p.A. Tel. +69-066-6862611
Fax. +69-066-6862666 e-mail: masi@masi.it
www.masi.it