



MASI*news*

2/2018

NEWS - APRILE 2018



FOLLOW US ON FACEBOOK: @MASI WINE EXPERIENCE

FOLLOW US ON TWITTER: @MRAMARONEMASI



WWW.MASI.IT

MASI A VINITALY 2018



Nell'ambito della manifestazione saremo presenti con numerose iniziative per presentare importanti novità del qualificato portfolio dell'azienda, con prodotti che provengono da selezionati vigneti e tenute storiche nei migliori terroir delle Venezie (**padiglione 7 stand C3**).

A partire dal cru **Colbaraca 2016**: un Soave Classico prodotto con sole uve **Garganega** provenienti dall'omonimo vigneto sito sulle colline vulcaniche nella zona storica e classica di Soave, tradizionalmente conosciute per avere condizioni pedologiche e climatiche eccezionalmente valide e atte a produrre vini eccellenti. Colbaraca è elegante, armonioso, di buona mineralità e con grande potenziale di invecchiamento. Un "Superclassico" che va ad affiancarsi al già conosciuto **Valpolicella Classico Toar** e riafferma la vocazione di Masi a valorizzare i fattori di eccellenza

vitivinicola del Veronese con posizionamento ultrapremium. Novità di prodotto anche per le **Historic Venetian Estates** che rappresentano l'ambizioso progetto di Masi finalizzato al recupero del lustro della nobiltà triveneta.

Con **Mas'Est Marzemino 2017** e **Mas'Est Teroldego 2016** la linea **Conti Bossi Fedrigotti** si arricchisce di prodotti varietali a evidenziare la forte vocazione territoriale di questo chateau del Trentino che va di pari passo con la particolare attenzione di Masi per la selezione dei vigneti e la salvaguardia del patrimonio delle uve e tecniche autoctone delle Venezie. Entrambi i vini sono il risultato di un leggero appassimento, tecnica millenaria che rappresenta l'expertise riconosciuta di Masi e che ha portato dalla Valpolicella in Trentino.

Allo stand **Canevel Spumanti Valdobbiadene (padiglione 7 stand B2)**, che dal 2016 è parte del Gruppo Masi -

MASI A VINITALY 2018



inserendosi nel progetto di collaborazione dell'azienda con le tenute storiche delle Venezie – sarà possibile scoprire l'intera gamma Valdobbiadene DOCG di Canevel arricchita da un'importante novità: il **Campofalco Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut (90% Glera, 10% Verdiso)**, uno spumante con forza floreale esplosiva, elegante e naturalmente morbido grazie all'utilizzo di un lungo metodo charmat. Il prezioso cru proviene dal vigneto Montefalco a conduzione biologica. La manifestazione sarà quindi l'occasione anche per tornare a parlare del progetto **Masi Green**, che testimonia l'attenzione dell'azienda per l'ambiente lungo l'intera filiera produttiva. Un impegno costante che contribuisce a una produzione sostenibile e di qualità e che negli ultimi anni ha dato vita a prodotti biologici: in linea con questa filosofia, con l'annata 2015 di **Corbec**, infatti l'intera gamma **Masi Tupungato** – progetto

vitivinicolo sviluppato in Argentina – è **certificata bio**.

Lunedì 16 Aprile Vinaly rivolgerà grande attenzione al **Gruppo Tecnico Masi** con l'evento riservato alla stampa internazionale **"Masi, 30 anni di Amarone a Vinaly"**. Attraverso una degustazione verticale-orizzontale di **Amarone Mazzano** e **Vaio Armaron Serego Alighieri** verranno ripercorsi trent'anni di ricerche e divulgazioni scientifiche che hanno trasformato il grande rosso della Valpolicella in uno dei simboli del made in Italy nel mondo. (Accesso su invito).

Infine, sempre protagonista l'Amarone Masi per il party esclusivo di Masi in occasione di Vinaly. Quest'anno **Tenuta Canova a Lazise**, tempio della Masi Wine Experience, brillerà sotto la luce delle stelle con **"A night under the stars"**, una serata glamour che avvolgerà gli ospiti in un'atmosfera suggestiva ed elegante. (Accesso su invito) ■



SUCKLING PREMIA LE ECCELLENZE ITALO-ARGENTINE DI MASI



Il noto critico statunitense del vino, **James Suckling**, ha recentemente pubblicato nel suo report di degustazione **“Argentina pushes the limits”** eccellenti punteggi per i vini della **Tenuta Masi Tupungato in Argentina: Corbec 2015 (93/100), Paso Doble 2016 (92/100), Paso Blanco 2017 (90/100)**.

Nella regione di Mendoza, Masi ha trovato condizioni ambientali e culturali ideali per esportare le tecniche e le uve delle Venezie e per praticare l'agricoltura biologica nel rispetto della fauna e flora locali.

Il vino di Masi Tupungato è il risultato originale dell'unione tra importanti uve venete e argentine. Dopo la vendemmia, una percentuale significativa di uve viene appassita nei fruttai durante i mesi invernali (seguendo la tecnica dell'**Appassimento**), concentrando negli acini aromi e profumi per la produzione di vini di eccellenza.

A seguire le note descrittive di James Suckling:

Corbec 2015 Pt (93/100)

Al naso offre un sentore opulento di marmellata di more, liquirizia, vaniglia, caffè con cioccolato e spezie, assieme a qualche nota di viola. Rosso strutturato, piacevole l'acidità che lo caratterizza e che, sommata a una buona struttura tannica, lo accompagna a un finale morbido.

Paso Doble 2016 Pt (92/100)

Aromi di more, cioccolata e nocciole. Rosso strutturato, rotondo, con tannini vellutati e un finale profondo e intenso. Un fantastico blend di Malbec e Corvina.

Paso Blanco 2017 Pt (90/100)

Un attraente vino bianco secco che offre un'alternativa morbida alla spiccata acidità di diversi bianchi argentini. È un blend di Pinot Grigio e Torrontes. prodotto da uve e vigneti a conduzione biologica ■