

PAGINA 3

TIM ATKIN PREMIA I VINI
MASI TUPUNGATO
DUTY FREE SHOW DELLE
AMERICHE



PAGINA 4

ALLA SOIRÉE CON LA
PRINCIPESSA VIKTORIA
DI SVEZIA

NEWS - APRILE 2017

MASInews

3/2017



FOLLOW US ON FACEBOOK: @MASI WINE EXPERIENCE

FOLLOW US ON TWITTER: @MRAMARONEMASI



WWW.MASI.IT

MASI A VINITALY 2017



Il **Campofiorin Masi** taglia il traguardo delle 50 annate e si presenta a Vinitaly con una nuova etichetta celebrativa, collocandosi nell'olimpico delle grandi icone senza tempo del Made in Italy. Il Rosso capostipite di una innovativa categoria di vini veneti da uve appassite si prepara così a festeggiare l'uscita sul mercato dell'annata 2014, in un **esclusivo party, lunedì 10 aprile** (dalle ore 19.00, su invito) presso **Tenuta Canova** a Lazise che, oltre a custodire la cantina di affinamento del Campofiorin, è anche il tempio della "Masi Wine Experience". Masi ha, inoltre, radunato quattro tra le food blogger più di tendenza per lanciare un ricettario inedito ispirato al grande Rosso e alla sua versatilità sulle tavole di tutto il mondo. Tra le **novità 2017** a Vinitaly, il debutto nel mondo del **Prosecco Valdobbiadene Docg di Masi** che, con l'acquisizione del 60% di **Canevel Spumanti Spa**, ha aggiunto un ulteriore tassello al progetto di collaborazione con le tenute storiche delle Venezie, già consolidato grazie alle partnership con **Serego Alighieri in Valpolicella** e

Bossi Fedrigotti in Trentino. La cantina di Valdobbiadene, presente al Vinitaly (padiglione 7/B2), ha tra i prodotti di punta il Valdobbiadene **Prosecco Superiore Docg** nella versione Brut, Extra Dry e Dry, il **Valdobbiadene Superiore di Cartizze** e il **Vigneto del Faè**, prezioso spumante cru a dosaggio zero. "Da questa joint-venture nasce una sinergia tutta veneta" ha commentato **Sandro Boscaini**, Presidente di Masi. "Azienda globalizzata con il 90% di export in quasi 100 Paesi, Masi accompagna l'internazionalizzazione di Canevel con un interscambio qualificato e professionale custodendone l'innegabile storicità". Bollicine anche per festeggiare i due lustri di collaborazione Masi con lo storico **Château del Trentino, Bossi Fedrigotti**. A Vinitaly infatti, le due cantine celebrano i dieci anni di sodalizio: una ricorrenza importante cui si brinderà con una novità: il **Trentodoc** metodo classico **Conte Federico** che dall'annata 2012 si presenta in versione Riserva con una nuova etichetta. Arrivano dalla Toscana e dall'Argentina i **prodotti bio** che incarnano la filosofia

MASI A VINITALY 2017



“Masi Green”. Il protagonista biologico della tenuta Serego Alighieri in Toscana è il **BelloVile 2015**, rosso Igt intitolato a un passo della Divina Commedia in cui Dante, ormai esule, sogna di ritornare nella sua patria, il “bello ovile”. Espressione di Masi nel Nuovo Mondo, in Argentina, sono il bianco veneto-argentino **Passo Blanco Masi Tupungato 2016**, 100% ecosostenibile, e il rosso moderno e anticonformista **Passo Doble 2015**, che festeggia la sua prima annata bio. Ai piedi delle Ande, Masi ha creato un’azienda ecosostenibile, a conduzione biologica, e ha portato la propria expertise (Appassimento) e le uve emblematiche delle

(Corvina e Pinot Grigio) che convivono con le tradizionali uve argentine Malbec e Torrontés.

Dai prodotti alla ricerca. Anche in occasione del Vinitaly 2017 Masi si conferma pioniere e all’avanguardia nella ricerca, esponendo i risultati degli studi del suo Gruppo Tecnico, coordinato da **Raffaele Boscaini**, in collaborazione con **DiSAA Università di Milano**. Focus del **Seminario Tecnico Masi** di quest’anno (“**Masi Expertise AppaXXimento: Fruttaio o Vigneto?**”) **lunedì 10 aprile, ore 11:00**), giunto alla 29ª edizione, il tema dell’Appassimento in pianta per fronteggiare il cambiamento climatico ■



TIM ATKIN PREMIA I VINI MASI TUPUNGATO



Il noto **Master of Wine Tim Atkin** nel suo **“Argentine Special Report 2017”** riserva punteggi speciali ai vini argentini di **Masi Tupungato**, a dimostrazione dell’interesse che suscitano nella critica e nel consumatore questi prodotti originali che uniscono l’esuberanza delle uve argentine con l’eleganza di quelle venete in un progetto viticolo all’insegna della sostenibilità, con una **produzione 100% organica**. Il **Corbec 2012** e il **Passo Doble 2014**, rossi di grande ricchezza e intensità, frutto dell’incontro della veneta Corvina

con la virilità e la tannicità del **Malbec** e dell’expertise di Masi nella tecnica dell’appassimento, ricevono **rispettivamente 91/100 e 87/100**. Il profumato e fruttato **Passo Blanco 2016** (Torrantes e Pinot Grigio leggermente appassito) riceve **85/100**. Situata nella Valle de Uco, a Mendoza, territorio argentino particolarmente vocato alla vitivinicoltura, Masi Tupungato è una riserva ricca di flora e fauna autoctone, aperta ai visitatori per offrire un’esperienza unica in un’oasi di biodiversità dove si pratica l’agricoltura biologica ■

DUTY FREE SHOW DELLE AMERICHE

Masi era presente anche quest’anno al **Duty Free Show of the Americas** organizzato dall’**International Association of Airport Duty Free Stores (IAADFS)** a **Orlando, Florida**. Un appuntamento immancabile per i nostri collaboratori di **Giowine** e la rete di clienti e importatori del Sud/Centro America, oltre che naturalmente per Masi che ha una presenza sempre più consolidata nei duty free di tutto il mondo. “Tra le novità di Masi quest’anno che saranno presentate a breve anche a **Vinitaly**, la special release **Campofiorin 2014** ha avuto un impatto molto positivo sul pubblico, un buon inizio per le attività legate alla celebrazione del Cinquantenario di questo vino-icona di Masi, che si protrarranno per tutto il 2017”: **Luc Desroches**, Masi Managing Director for Americas and Asia ■



ALLA SOIRÉE CON LA PRINCIPESSA VIKTORIA DI SVEZIA



Si è brindato con il **Moxxè Masi** la settimana scorsa al museo d'arte e di scultura da giardino **Millesgarden** di **Stoccolma**, in presenza della **principessa Viktoria di Svezia**.

L'occasione è stata l'inaugurazione della mostra di abiti vintage di case di alta

moda francese (**Chanel, Balmain, Dior**) collezionati negli anni dall'icona di stile **Marianne Bernadotte**, contessa di Wisborg attrice svedese e filantropa.

I 350 selezionatissimi ospiti del vernissage hanno potuto degustare il Moxxè, primo spumante da uve appassite della

griffe Masi, wine partner esclusivo per gli eventi del celebre Millesgarden. Una variante apprezzata dagli svedesi, particolarmente affezionati all'Amarone **Masi-Serego Alighieri Vaio Armaron**, il primo amarone ad entrare nel mercato scandinavo più di 25 anni fa ■

