

PAGINA 2  
VENDEMMIA 2016  
OTTIMA, UVE PERFETTE  
PER L'AMARONE



PAGINA 3  
PODERI BELLOVILE 2014  
VINCE IL BIO AWARD 2016  
SI BRINDA MASI ALLE  
CENE D'AUTORE

# MASI *news*

7/2016

NEWS - OTTOBRE 2016



FOLLOW US ON FACEBOOK: @MASI WINE EXPERIENCE

FOLLOW US ON TWITTER: @MRAMARONEMASI



WWW.MASI.IT

## TRE BICCHIERI AL VAIO ARMARON 2011 E FOJANEGHE 2012

**Vaio Armaron 2011 – Amarone della Valpolicella Serego Alighieri** – si aggiudica i **Tre Bicchieri** della **Guida Vini d'Italia 2017** del **Gambero Rosso**. È il secondo riconoscimento in pochi giorni per le **Historic Venetian Estates di Masi Agricola** che hanno ricevuto dalla stessa guida il massimo punteggio anche per il **Fojaneghe 2012 Bossi Fedrigotti**.

“I due riconoscimenti premiano la visione qualitativa condivisa con i nobili casati con i quali Masi da anni ha instaurato un inedito ma fruttuoso rapporto di filiera” dice **Sandro Boscaini**, Presidente di Masi Agricola “i Tre Bicchieri al Vaio Armaron costituiscono un ulteriore

accredito a questa celebre etichetta; il massimo punteggio attribuito al Fojaneghe riporta alla ribalta un'autentica gloria dell'enologia italiana degli anni '60”.

Vaio Armaron è nel gotha dei grandi vini del mondo secondo la più autorevole critica, quella di **Wine Spectator**, che lo colloca nella top ten internazionale.

È di qualche settimana fa l'accredito tra i più prestigiosi vini italiani conosciuti internazionalmente da parte di **Web Analysis** (che considera l'estetica dell'etichetta e il valore del contenuto) realizzata da **Spot and Web**. L'importante riconoscimento del Gambero Rosso si aggiunge a conferma dell'eccellenza qualitativa e della sua consistenza nel tempo ■

GRUPPO TECNICO MASI INFORMA

GRUPPO  
TECNICO  
MASI

## VENDEMMIA 2016 OTTIMA, UVE PERFETTE PER L'AMARONE



*Bollettino del 19/09/2016*

È partita sotto i migliori auspici la vendemmia nei vigneti Masi. La stabilità climatica nella parte centrale dell'estate, con basso indice di umidità, ha favorito una maturazione ideale delle uve che si presentano perfettamente sane, con valori di zucchero e di acidità in linea con quelli delle migliori annate degli ultimi 50 anni. A dirlo il **Gruppo Tecnico Masi (GTM)**, il pool di esperti che contribuisce alla produzione dei grandi vini pluripremiati nel mondo. Per **Andrea Dal Cin**, chief wine-maker del GTM: "Possiamo definire il 2016 come l'annata dell'equilibrio e del ritorno alla stabilità climatica, senza eccessi in termini di temperatura e di umidità. Queste condizioni ci proiettano verso grandi vini dalla straordinaria longevità. Ci favoriscono giornate di sole caldo e notti fresche".

Entrando nel merito della mappatura della vendemmia nei vigneti Masi, in Trentino, nelle tenute **Conti Bossi Fedrigotti** la raccolta del **Pinot Nero**, seguita da quello dello **Chardonnay**, per la base del **Trento Doc Conte Federico** è iniziata il 23 agosto. In Friuli, nelle tenute

**Stra' del Milione**, a fine agosto è stata la volta del **Pinot Grigio**, per **Masiano** e lo spumante **Moxxé**. In Valpolicella la vendemmia è iniziata il 12 settembre nelle zone pedemontane. In pari data la raccolta delle uve per il **Campofiorin** e la sua selezione speciale **Brolo**. C'è grande soddisfazione a seguito dell'avvio il 19 settembre della vendemmia in media e alta collina per la selezione delle uve da appassire per gli Amaroni: il **Costasera**, i grandi cru **Mazzano** e **Campolongo di Torbe**, e il **Vaio Amaron Serego Alghieri**, considerato tra i dieci vini più importanti al mondo.

Per **Raffaele Boscaini**, coordinatore del Gruppo Tecnico Masi: "Il nostro impegno è da sempre incentrato sull'aver il massimo di qualità già dal vigneto – con il "progetto uve di qualità" – poi ovviamente nulla è lasciato al caso fino alla bottiglia per aggiungere qualità alla personalità di ogni singolo vino. Noi oltretutto abbiamo bisogno che il cielo ci assista ancora per quattro mesi, condizioni climatiche ideali nel periodo dell'appassimento sono altrettanto importanti della qualità dell'uva in vendemmia" ■



## PODERI BELLOVILE 2014 VINCE IL BIO AWARD 2016

**Poderi BellOvile 2014, Rosso di Toscana IGT biologico** di Masi Agricola, si è aggiudicato per la categoria vino il **Bio Award 2016**, assegnato dal retail e organizzato dalla rivista Bio & Consumi in occasione della fiera **Sana di Bologna**. Il vino è prodotto nella tenuta "**Poderi del Bello Ovile**", 70 ettari in val d'Orcia ai confini con Montalcino, acquistati da Masi in collaborazione con i **Conti Serego Alighieri** (discendenti di Dante); è stata **Massimilla di Serego**

**Alighieri** a ritirare il Premio. Poderi BellOvile esprime al meglio la filosofia green di Masi, da sempre impegnata nella sostenibilità, biodiversità e ricerca, fino alla conversione biologica dei vigneti toscani e di quelli di Mendoza, in Argentina; il **Sana** è stata l'occasione per presentare la prima annata biologica dell'argentino **Passo Doble**.

**Raffaele Boscaini**, direttore marketing di Masi Agricola e coordinatore del **Gruppo Tecnico** dell'azienda della Valpolicella famosa in tutto il

mondo per il suo Amarone, commenta: "La sostenibilità ambientale non è soltanto il risultato di una precisa etica aziendale, ma anche di una richiesta specifica del mercato. Negli ultimi anni, infatti, i consumatori hanno raggiunto una maturità consapevole in fatto di scelta, premiando quelle aziende che perseguono realmente gli obiettivi dichiarati. E il Bio Award 2016 assegnatoci dal retail conferma il nostro impegno all'insegna della qualità e dell'ambiente" ■



## SI BRINDA MASI ALLE CENE D'AUTORE

Tra i protagonisti delle **Cene d'Autore di ALMA Cucina** quest'anno era presente Masi con i suoi vini, abbinati agli esclusivi menù delle prime tre cene di gala. Assieme agli allievi della Scuola sono intervenuti alcuni tra i più grandi chef del panorama italiano; con la partecipazione di **Alessandro Gilmozzi** di **El Molin** (Cavalesse, Trento), **Massimo Spigaroli** di **Antica Corte Pallavicina** (Polesine Parmen-



se, Parma) e **Bernard Fournier** di **Da Candida** (Como), la rassegna ha regalato tre serate indimenticabili, selezionando piatti perfetti con i nostri vini **Conte Federico 2011**, **Vign'Asmara 2014**, **Toar 2012**, **MontePiazzo 2012**, **Costasera 2011** e **Angelorum 2012**. Contenti di affiancare grandi nomi dell'alta cucina italiana ed entusiasti esordienti, vi diamo appuntamento alla prossima edizione! ■

**MASInews** Masinews 7/2016. News ottobre 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