

34 > VENETO MASOTTINA

Non solo Prosecco

Masottina, fondata dalla famiglia Dal Bianco nel 1946, ha sede a Conegliano, nel cuore del distretto di quel Prosecco che tanti successi miete per il mondo. L'azienda possiede una cinquantina di ettari nella zona storica di Conegliano Valdobbiadene. Il **Montesco**, qui presentato dall'azienda, è il risultato di un'intuizione di 25 anni fa di Adriano Dal Bianco, che capì già negli anni '80 le potenzialità delle colline coneglianesi nel dare un grande rosso da invecchiamento: l'aver trovato i terreni vocati, il sistemarli per piantarvi, nel 1993, una vigna a cordone speronato in grado di fornire una materia prima di eccelsa qualità. Arriva poi il 1996, anno importante di questa storia a tappe, che ci porta la prima vendemmia. Altri quattro anni servono al tempo per affinare il vino in barrique e in bottiglia. Dopo la prima storica etichetta del 1996 ne sono seguite tante altre, siamo a più di 10 vendemmie, ognuna con le sue peculiarità e il suo carattere, ma tutte vincenti nei vari concorsi internazionali a cui hanno partecipato dimostrando che il Montesco è un vino che non teme il tempo ma che, piuttosto, si è alleato a esso per dare all'appassionato un'esperienza indimenticabile.



**Adriano,
Valerio
e Renzo
Dal Bianco**

Montesco Colli di Conegliano Doc 2000

Indirizzo: Sede legale
Via Custoza, 2
Conegliano (Treviso)
Cantina e uffici - Via Bradolini, 54
Castello Roganzuolo (Treviso)
☎ 0438.40.07.75
✉ info@masottina.it
www.masottina.it

MONTESCO
Uve: Cabernet Sauvignon 47%, Merlot 30%, Cabernet Franc 13%, Marzemino 10%
Affinamento in barrique per 24 mesi
Gradi: 13% vol. **Bottiglie:** 13.000



Vuoi degustare questi vini? www.ennevolteciviltadelbere.it