

Masi Agricola

250 anni e non sentirli



i MAESTRI del VINO 2023





VENETO

Duecentocinquanta vendemmie. È il traguardo festeggiato dalla famiglia Boscaini (al completo nella foto) e dallo staff di Masi Agricola nel 2022. «Per noi è stata un'iniezione di energia, oltre che la presa di coscienza di avere alle spalle un percorso importante, come famiglia e impresa», commenta Raffaele Boscaini, rappresentante della settima generazione. Per l'occasione è stato presentato Vajo dei Masi, un Amaro speciale dal vigneto che dà il nome alla Cantina. «Si tratta di un prestigioso cru di alta collina, tra Marano e Negrar. Quest'edizione è figlia dell'annata 1997, la migliore del secolo scorso in Valpolicella, commercializzata dopo ben 25 anni dopo un iter di affinamento e conservazione esclusivi».

Tra i progetti aziendali in corso c'è quello dedicato al Campofiorin, vino iconico che unisce volumi significativi e un posizionamento premium. «A ProWein e a Vinitaly debutta la nuova veste grafica, con un'etichetta ripensata in alcuni dettagli per omaggiare sia la storia che l'estetica contemporanea». Piccoli accorgimenti, soprattutto nella gestione del legno, sono stati portati avanti anche in cantina. «Come dico spesso, il Campofiorin ha bisogno di essere ogni anno nuovo, ma sempre lo stesso».

Prosegue anche l'impegno con Fresco di Masi, rosso e bianco biologici e veg alla loro terza annata. «Rappresentano il concetto di vino del contadino, ma finalmente buono».

via Monteleone 26, Sant'Ambrogio di Valpolicella (Verona)

045.68.32.511 masi@masi.it www.masi.it  masiwines  @MasiWines

MASI - RISERVA COSTASERA

Amarone della Valpolicella Classico
Riserva Docg 2016

SEREGO ALIGHIERI - VAIO ARMARON

Amarone della Valpolicella Classico
Docg 2015



Vini premiati