

[Link alla pagina web](#)

SETTEMBRE D'ORO PER **MASOTTINA**, PIOGGIA DI MEDAGLIE PER LE ETICHETTE DELLA FAMIGLIA DAL BIANCO

Pioggia di medaglie per le etichette della Famiglia Dal Bianco. Spicca Decanter Asia con la medaglia d'oro e i 95 punti ottenuti dal Contrada Granda. Bene anche con Mundus Vini e l'International Wine&Spirit Competition. Federico Dal Bianco: "L'eccellenza di un territorio e di una tradizione che va oltre il nostro marchio di famiglia. **Masottina** continua nel suo continuo processo di raggiungere la migliore qualità possibile". Un settembre d'oro per **Masottina**. Lo dimostrano i prestigiosi riconoscimenti ricevuti in quest'ultimo mese, conferma dell'eccellenza di un'arte spumantistica che, nell'arco di tre generazioni, è stata capace di raccogliere l'intera tradizione di un importante territorio del vino, come quello di Conegliano, per elevarlo ai vertici dei principali palcoscenici internazionali. Una vocazione verso il mondo, quella di **Masottina**, che ha saputo radicare con forza l'azienda della famiglia Dal Bianco in mercati strategici come quello anglosassone, tedesco e del sud-est asiatico, paesi dai quali arriva l'ultima carrellata di premi. Chi, ancora una volta, si è confermato tra i preferiti della critica è stato il Contrada Granda Brut che, dopo aver ricevuto in passato le medaglie d'oro di Gilbert&Gaillard e dei vini di Veronelli, si aggiudica con l'annata 2017 anche la medaglia d'oro ai Decanter Asia World Wine Awards, gli Oscar della celebre rivista internazionale del vino. 95 il punteggio col quale è stato valutato questo Prosecco Superiore che nasce nel single vineyard di Ogliano, al quale si aggiungono i 90 punti del Treviso Doc Extra Dry che riceve la medaglia d'argento, senza dimenticare le medaglie di bronzo de Le Rive di Ogliano Extra Dry 2017, del Prosecco Brut Organic Doc, del Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene Docg Brut ed Extra Dry, valutati rispettivamente con 88, 88, 89 e 88 punti. Anche il mondo del vino tedesco conferma tutto l'entusiasmo per quella che rappresenta una delle grandi eccellenze dell'enologia italiana, simbolo di una qualità che ha elevato gli spumanti come i vini italiani di maggior successo al mondo. I critici di Mundus Vini 2018, infatti, hanno premiato Le Rive di Ogliano Extra Dry 2017 con la medaglia d'oro, mentre il Prosecco Treviso Doc Brut si aggiudica la medaglia d'argento. Ottime valutazioni anche per il Contrada Granda 2017, il Prosecco Treviso Doc Extra Dry e il Prosecco Doc Organic Brut, che raggiungono il punteggio di 86. Un successo trasversale che si conferma anche nella critica anglosassone, che attraverso l'International Wine&Spirit Competition ha premiato con le medaglie d'argento Le Rive di Ogliano Extra Dry 2017, il Contrada Granda 2017, il Prosecco Superiore Docg Extra Dry e il Costabella Docg Bio, mentre il Prosecco Treviso Doc Brut ha ricevuto quella di bronzo. In foto: Federico Dal Bianco, responsabile marketing di **Masottina** "È innegabile - ha dichiarato Federico Dal Bianco, Marketing & Sales Manager di **Masottina** - che ricevere i grandi premi della critica costituisca

sempre un motivo d'orgoglio. Tuttavia, al di là della gioia personale, per noi sono importanti in quanto segno della capacità di questi vini, e del territorio del Conegliano Valdobbiadene, di restare ai vertici dell'enologia internazionale, dimostrando di poter raggiungere picchi d'eccellenza in tutte le loro varianti. Così come è significativo che questi successi giungano sia da mercati in espansione, come quello asiatico, che da quelli storici come il mercato anglosassone e tedesco". Per maggiori informazioni: sede legale: via Custoza 2, Conegliano (TV) cantina e uffici: via Bradolini 54, Castello Roganzuolo (TV) Tel. +39 0438 400775 info@masottina.it WWW.MASOTTINA.IT ____ MASOTTINA: UNA STORIA ENOLOGICA, UNA FAMIGLIA Dai legami più forti con il territorio, nascono le storie produttive più intense e durature. Conoscere Masottina vuol dire capire il rapporto profondo che lega la famiglia Dal Bianco alla sua terra e al suo prodotto simbolo, il vino. Chi vive qui ha i vigneti negli occhi e nel cuore, le colline di Conegliano e Valdobbiadene sono un contesto unico per caratteristiche dei suoli, microclima e paesaggio. La vite cresce nel suo ambiente ideale e la mano dell'uomo nel tempo ha fatto, e continua a fare, il resto, ricamando le colline con i vigneti e creando un paesaggio di seducente bellezza. La storia d'amore tra Masottina e la sua terra inizia nell'immediato dopoguerra, nel 1946, con nonno Epifanio che poi trasferisce il suo sapere e la sua passione al primogenito Adriano, affiancato dalla moglie Franca, e ai suoi fratelli, Valerio e Renzo. Oggi, in azienda lavora anche la terza generazione, i due figli di Adriano, Filippo e Federico, che con passione hanno messo la loro dedizione e il loro talento al servizio dell'azienda di famiglia. Adriano, l'enologo di famiglia, e i suoi fratelli, animati da una passione silenziosa e operosa, hanno sempre creduto nel potenziale qualitativo dei vini della loro terra e, quando ancora il Conegliano Valdobbiadene non era sotto i riflettori, hanno iniziato a sviluppare le eccellenze produttive che "la loro natura" gli offriva, dai grandi proseccchi ai vini fermi dei Colli di Conegliano. Rigore, fantasia e tanta esperienza, alimentata dall'umiltà, sono le note caratteriali che distinguono Adriano. Il rigore inizia a coltivarlo fin da ragazzo, si forma alla Scuola enologica di Conegliano, la prima scuola italiana, fucina di centinaia di enologi e professionisti di cantina, oggi divenuta anche corso universitario, e con l'Istituto stringe un legame che negli anni è diventato sempre più intenso e profondo. I vigneti di Masottina i 130 ettari di Masottina, tra proprietà e conduzione, di cui circa la metà nell'area storica del Conegliano Valdobbiadene, condotti secondo le migliori tecniche agronomiche, sono un emblema di famiglia, un vanto per la cura e l'attenzione impiegata sulle piante. La raccolta poi è fondamentale, anche solo mezza giornata in più o in meno di sole può fare la differenza. In azienda si racconta che è Adriano a dare il via alla vendemmia, vigna per vigna stabilisce se le uve hanno il giusto grado di maturazione. Forse è solo un vezzo, però quanto la fantasia e l'esperienza dell'uomo facciano la differenza nelle produzioni d'eccellenza è un dato di fatto. E la ricerca della qualità continua anche in cantina, con un occhio all'innovazione, non solo per le tecnologie impiegate nelle lavorazioni ma per aver, in decenni, costruito una solida struttura produttiva, dotata di tutte le novità che aiutano a migliorare e a valorizzare la materia prima. Questi sono solo una parte degli elementi che contribuiscono a dare personalità, a "creare", i vini di Masottina, come mattoncini che compongono in un unicum le qualità del

territorio con quelle di questa famiglia del vino, della sua storia e della sua sensibilità. I vini di **Masottina** E tra storia e innovazione, i vini di **Masottina** sono frutto e insieme interpreti di un scenario che oggi, più di ogni altra cosa, rappresenta il territorio d'elezione del Prosecco. Proprio nella zona storica del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, **Masottina** esprime quello che è considerato uno dei suoi grandi talenti produttivi, la vocazione spumantistica. Ottenuto da metodo Italiano, conosciuto anche come metodo Martinotti, qui viene prodotto un vino spumante di grande finezza, esemplare nella sua esecuzione, "Le Rive di Ogliano". Nel 2009, con l'introduzione della Docg, nella tipologia spumante, che rappresenta quasi il 90% della produzione totale, viene introdotta una nuova selezione, le "Rive", che evidenzia in etichetta il nome del comune o della frazione di origine delle uve. I vini "Rive" rappresentano l'essenza del territorio, sono prodotti da uve che provengono esclusivamente da una singola località, vendemmiate a mano, in etichetta è riportato il millesimo e la resa per ettaro non può superare i 130 quintali. Un dato su tutti racconta "Le Rive di Ogliano" di **Masottina**: la prima annata, la 2009, è andata esaurita in pochi mesi. Al vertice della piramide qualitativa della Docg c'è lo spumante della storica sottozona di Cartizze, una piccola area di 106 ettari di vigneto. Per i vini di questa sottozona il disciplinare di produzione è ancora più restrittivo. La resa per ettaro non può superare i 120 quintali e le operazioni di vinificazione devono essere effettuate entro il territorio del solo Valdobbiadene. Il Valdobbiadene Cartizze Superiore Docg Dry di **Masottina** è uno spumante sontuoso, dal sapore piacevole e rotondo, con una delicata sapidità, alla quale il sottile perlage aggiunge vigore al gusto. Sempre nella tipologia spumante, **Masottina** produce i Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry e Brut. Il Brut è la versione più moderna, che incontra il gusto internazionale e che si distingue dal Dry e dall'Extra Dry per un più basso residuo zuccherino. L'Extra Dry invece è la versione tradizionale, che combina l'aromaticità con la sapidità esaltata dalle bollicine. Nella zona collinare di Conegliano, esclusivamente dai vigneti di proprietà, **Masottina** produce anche due grandi vini DocG: il Montesco ed il Rizzardo, entrambi ottenuti dal felice incontro tra alcuni selezionati vitigni autoctoni e uve internazionali e ambedue affinati in barrique. Vini dalle pregevoli doti di invecchiamento, che lasciano il segno con la loro intensità e finezza e che, di annata in annata, stanno dando ragione alle intuizioni e alla caparbia di Adriano che ha sempre creduto nei vini fermi di questo territorio. E infine, oltre ai vigneti del Conegliano Valdobbiadene, ci sono le vigne nelle terre del Piave e a Gorgo Al Monticano e Mogliano . E' qui che nascono lo Chardonnay, il Pinot Grigio, il Merlot e il Cabernet Piave Doc. E sempre da queste terre, dai vigneti "Ai Palazzi", provengono il Cabernet Sauvignon e il Merlot, che maturano lentamente secondo antica tradizione in grandi botti di rovere per diventare dei grandi vini rossi "Riserva". Qui nascono anche lo Chardonnay ed il Pinot Grigio, eleganti espressioni d'una rigorosa e matura cultura enologica. Gli Spumanti di **Masottina** Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene Docg "Contrada Granda Rive di Ogliano" - Brut "Le Rive di Ogliano" - Extra Dry Prosecco Superiore - Brut Prosecco Superiore - Extra Dry Prosecco Doc Treviso Prosecco - Brut Prosecco - Extra Dry Cuvée Cuvée Brut - Brut Cuvée Rosé - Brut Cuvée Dolce - Dolce I vini fermi di **Masottina** Vini Rossi "Montesco" - Doc Colli di Conegliano "Ai

Palazzi” Merlot - Riserva - Doc Piave “Ai Palazzi” Cabernet Sauvignon - Riserva - Doc Piave Merlot - Doc Piave Cabernet - Doc Piave Vini Bianchi “Rizzardo” - Doc Colli di Conegliano “Ai Palazzi” Chardonnay - Doc Piave “Ai Palazzi” Pinot Grigio - Doc Venezia “Incrocio Manzoni 6.0.13” - Igt Colli Trevigiani Chardonnay - Doc Piave Pinot Grigio - Doc Venezia **Masottina** Spa sede legale: via Custoza 2, Conegliano (TV) cantina e uffici: via Bradolini 54, Castello Roganzuolo (TV) Tel. +39 0438 400775 Fax +39 0438 402034 - info@**masottina**.it WWW.**MASOTTINA**.IT _____ MINIGUIDE E MAPPE TURISTICHE DELLA MARCA TREVIGIANA IN PDF DA SCARICARE E STAMPARE => CLICCA QUI _____ Marcadoc.it non e' responsabile di eventuali variazioni di programmi e orari, si consiglia di verificare presso gli organizzatori. Per maggiori informazioni: info@marcadoc.it