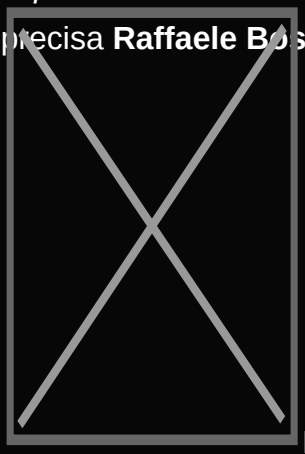
Masi presenta Lunatio e Beldosso

f-girotto-r-boscaini-246fc2b2

Masi allarga il suo portafoglio prodotti con due nuovi vini: i Lugana DOC Lunatio e Beldosso, proponendo così al mercato la sua versione “ecologica” di una delle denominazioni caratteristiche dell’area del Garda, riscoperta e apprezzata in Italia e all’estero. Con questa novità l’azienda accresce ulteriormente la sua gamma di vini bianchi, posizionati nel settore premium in coerenza con la strategia aziendale.

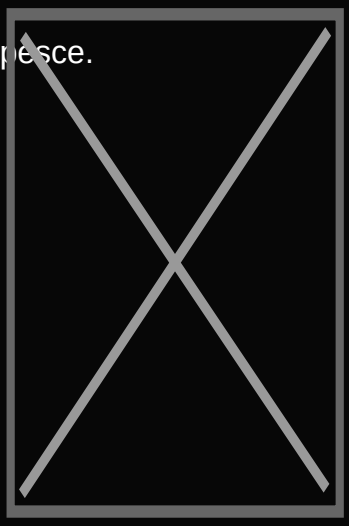
Lunatio Lugana DOC 2019 e Beldosso Lugana DOC 2018 interpretano con lo stile contemporaneo della cantina Masi un grande classico della scuola vitivinicola veronese, il Lugana DOC, prodotto con le tradizionali uve Trebbiano in vigneti selezionati, nella zona storica di produzione che si estende sulle dolci colline a sud del Garda, tra le province di Verona e Brescia.

“Sono entrambi vini biologici, da uve coltivate nel segno della sostenibilità, seguendo il protocollo del Progetto “Uve di qualità” del Gruppo Tecnico Masi (GTM), che da sempre pone massima attenzione al rispetto del territorio e dell’ambiente, nel segno della nostra cultura e della filosofia Masi Green”, precisa **Raffaele Boscaini**, Coordinatore del GTM.



Lunatio 2019 si caratterizza per l’immediata bevibilità e freschezza. Di colore giallo tenue, offre al naso un’inattesa intensità aromatica, che ricorda l’ananas e gli agrumi. Il palato conferma l’olfatto, ne apprezza l’acidità vivace e il finale molto asciutto, leggermente erbaceo. Ideale come aperitivo o in accompagnamento ad antipasti, paste e sapori mediterranei e piatti leggeri di

pesce.



Beldosso 2018, prodotto da uve selezionate, si presenta di buona struttura grazie all’affinamento di 4 mesi in fusti di rovere e di un anno in acciaio, entrando in commercio al secondo anno successivo alla vendemmia: un bianco deciso, importante. Ha caratteristico colore giallo dorato piuttosto carico, si esprime al naso con gli intensi profumi agrumati e del frutto della passione; accattivanti le leggere note di vaniglia. In bocca risulta pieno ed espressivo, con un intrigante finale che ricorda la mandorla. Oltre all’aperitivo, accompagna perfettamente antipasti di pesce e crostacei, risotti e pasta con sughi leggeri, carni bianche. Perfetto con la pizza.

Federico Girotto, Amministratore Delegato di Masi Agricola, ha commentato: *“In questa fase così complessa e delicata per il nostro Paese è fondamentale continuare a presidiare i mercati e dare segnali di continuità dell’attività delle nostre imprese. Siamo fortunati che proprio in questo momento Masi possa presentare i suoi due Lugana, progettati dal Gruppo Tecnico per essere rispettosi della tradizione e contemporanei per sensibilità ecologica e qualitativa. Masi è conosciuta in tutto il mondo per l’eccellenza dei suoi vini rossi, in primis l’Amarone, ma oggi siamo orgogliosi di annunciare il potenziamento della nostra offerta con due significativi nuovi bianchi, che si vanno ad aggiungere alle altre grandi espressioni di vini bianchi delle Venezie, dai nostri vigneti in Trentino, Veneto e Friuli”.*