



DEGUSTAZIONE

Veneto – Masottina: non solo Prosecco



di **Paolo Valente** pubblicato il 29 ottobre 2023

Tutto cominciò da 5 ettari in provincia di Treviso, a Gorgo al Monticano, acquistati nel 1946 da Epifanio Dal Bianco; era la tenuta conosciuta come “**Ai Palazzi**” e al suo interno vi era una vecchia casa colonica sulla cui facciata si scorge una scritta “**Casa Masottina**”.

Da qui prende il via la storia di una azienda che è oggi una tra le più affermate e note della zona. La gestione è affidata ad Adriano, primogenito di Epifanio, e ai suoi due figli Filippo e Federico rispettivamente direttore vendite e vicepresidente.

Quei 5 ettari sono oggi diventati 280 e sono dislocati in differenti aree: dai colli di Conegliano alle terre del Piave, dal Gorgo al Monticano a Mogliano Veneto coprendo alcune delle principali denominazioni del territorio: Prosecco DOC e Prosecco DOC Treviso oltre a Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG con le sue prestigiose Rive di Ogliano.



Tutti i passaggi della vinificazione sono attentamente seguiti e studiati al fine di trasferire la qualità delle uve al prodotto finale.

Dalla selezione in pianta al raggiungimento delle uve in cantina nelle prime ore della mattina, una seconda selezione delle uve, la pressatura morbida e la cura nella vinificazione sono passaggi fondamentali di questo processo.

Massottina non è solo Prosecco. Attualmente commercializzati attraverso il marchio Ai Palazzi, la famiglia Dal Bianco produce anche vini fermi; è stato l'intuito di Adriano che ha voluto scommettere sulla loro produzione a partire dai vitigni storicamente coltivati nell'area: sia vitigni internazionali che autoctoni.



Una recente degustazione tenuta nel corso della Milano Wine Week ci ha dato la possibilità di assaggiare alcuni dei vini più rappresentativi della cantina. Abbiamo degustato:

Prosecco DOC Treviso Extra Brut ViaVenti

Delicati sentori di pera, di frutta a polpa bianca emergono dalla bollicina fine e persistente che solca il calice con un colore paglierino tenue. Prodotto con uve provenienti da vigneti su terreno argilloso, si mostra approccioabile ma non scontato, con un piacevole sapidità e ottima acidità. Buona la persistenza. Vibrante e gastronomico.

Prosecco DOC Treviso Rosé Brut ViaVenti 2022

Dal colore rosa tenue con un perlage fine e persistente, sprigiona note di frutta rossa, di rabarbaro ma anche di agrume e mela verde. Ottima cremosità al palato, elegante senza spigoli, rotondo e con un'acidità ben integrata. Dosato a 6 grammi/litro.

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di Ogliaio Brut R.D.O. Ponente 2022

Fine ed esuberante il perlage che appaga l'occhio. L'olfatto, delicato e sottile, quasi riservato, esprime profumi di mela, pera, salvia, macchia mediterranea e una nota gessosa. Sapido e minerale, dalla buona acidità e struttura, conclude con una nota di erbe amaricanti. Dosato 4 grammi/litro.

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di Ogliano Extra-Dry R.D.O. Levante 2022

Un vino verticale nella pienezza e persistenza che rivela note aromatiche di agrume, di limone, di arancia insieme ad accenni balsamici e una componente gessosa. Armonico, mostra freschezza e struttura. La componente zuccherina del dosaggio a 13 grammi/litro non sovrasta.



Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di Ogliano Extra-Dry R.D.O. Levante 2016

Una bolla delicata ma ben presente si dipana sul calice che vira verso il dorato. Mela cotogna, frutta candita, limone, miele d'acacia, pan brioche e accenni di lacche completano l'olfatto. Un'interessante verticalità interagisce con la struttura e l'avvolgenza. Asciutto il finale che integra perfettamente il dosaggio a 15 grammi/litro.

Colli di Conegliano Bianco DOCG Ai Palazzi by Masottina Rizzardo 2018

Paglierino con riflessi dorati si rivela elegante e fine con riconoscimenti di agrume dolce, frutta bianca, fiori di sambuco, vaniglia e tostature. Rotondo e avvolgente, supportato nella lunga persistenza dalla freschezza. In equilibrio tra i sentori frutti e le note della permanenza del vino nel legno.

Chardonnay, Manzoni Bianco, Pinot Bianco, Sauvignon e Riesling. 12 mesi in legno nuovo.

Colli di Conegliano Rosso DOCG Ai Palazzi by Masottina Montesco 2017

Rubino pieno, apre con note di frutta in confettura, spezie e accenni di tostatura con una nota balsamica sullo sfondo. Acidità rinfrescante, tannino morbido che conferisce volume, buona lunghezza.

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Marzemino.

Colli di Conegliano Rosso DOCG Ai Palazzi by Masottina Montesco 2010

Un vino riservato a cominciare dal colore che risulta più profondo della sua versione più giovane. La ancora vibrante acidità supporta la trama tannica elegante. Finale asciutto.

