VirtùQuotidiane

NASCE SETÀGE, NUOVO METODO DI SPUMANTIZZAZIONE ITALIANO

19 Marzo 2019

di Redazione

MILANO – La cantina di Valdobbiadene Canevel, dal 2016 nel Gruppo Masi ha presentato in anteprima a Prowein, la fiera internazionale di Düsseldorf, il metodo di spumantizzazione "Setàge".

Il concetto di "Setàge" nasce dalla fusione delle parole "seta" e "perlage" e consiste nell'ottenere bollicine sottili ed eleganti come la seta, grazie ad un processo lento di spumantizzazione, a bassa temperatura controllata (tra il 12 i 14°c) con l'uso di lieviti selezionati.

“Siamo orgogliosi di avere creato Setàge – ha commentato **Federico Girotto**, amministratore delegato Masi e Canevel – frutto delle consolidate competenze spumantistiche aziendali che si estrinsecano in un vero e proprio metodo, in una pluralità di fattori e a più livelli della catena del valore”.

Il metodo è validato dal Gruppo Tecnico Masi, attraverso analisi scientifiche e l’utilizzo di nuove tecnologie. L’expertise spumantistica è attestata a livello internazionale come ha dimostrato il recente riconoscimento ricevuto da **James Suckling**.