



ABRUZZO AL VINITALY, MASCIARELLI PRESENTE CON ANTEPRIME E NEW ENTRY

30 Marzo 2022 

SAN MARTINO SULLA MARRUCINA – Dal 10 al 13 aprile Masciarelli Tenute Agricole sarà presente alla 54esima edizione di Vinitaly, salone internazionale dei vini e dei distillati, che *Virtù Quotidiane* segue come sempre con dirette video e approfondimenti sul posto.

Presso il suo spazio (Padiglione 7 – stand D9), Masciarelli presenterà la sua vasta gamma di vini (Villa Gemma Riserva, Castello di Semivicoli, Botte di Gianni e Marina Cvetic), tra anteprime e new entry: il Montepulciano d'Abruzzo Doc Villa Gemma Riserva 2015, strutturato e robusto, è una perla del territorio abruzzese ed ha un'etichetta realizzata a mano dall'artista belga Job Smeets, in occasione del progetto Masciarelli Art Project, ideato per celebrare i 40 anni di attività di Masciarelli Tenute Agricole; la Linea Castello di Semivicoli, che prende il nome dal palazzo baronale del XVII secolo, oggi wine resort Masciarelli e imprescindibile punto di riferimento per l'enoturismo regionale, comprende tre etichette che sono state oggetto di un recente restyling: il Trebbiano d'Abruzzo Doc – che dall'annata 2019 vanta anche la denominazione Superiore – il Rosso Terre di Chieti Iht 2018 – blend di Montepulciano, Cabernet, Merlot e Sauvignon – e la nuova annata del Pecorino Abruzzo Doc 2021, bianco vibrante dai grandi contrasti, che ha note aromatiche che vanno dalle erbe di montagna alla scorza di limone. Continuando la tradizione iniziata nel 2017, con questa bottiglia Masciarelli sostiene quest'anno i Refettori dell'associazione non-profit Food for Soul, il progetto culturale fondato dallo chef **Massimo Bottura** e dalla moglie **Lara Gilmore** per dare voce al potenziale inespresso di persone, luoghi e cibo; il Trebbiano Botte di Gianni 2017 e il Trebbiano Marina Cvetic 2020 sono entrambi anteprime in presentazione al Vinitaly 2022. Il primo è frutto di una storia particolare: anni fa **Marina Cvetic** trovò due tonneau di rovere francese da 700 litri acquistati e mai utilizzati dal marito Gianni, così decise di usarli per vinificare e affinare per 30 mesi un bianco e un rosso, facendo nascere la super limited edition di circa 900 bottiglie per tipo: Trebbiano d'Abruzzo Doc Riserva e Montepulciano d'Abruzzo Doc Riserva "La Botte di Gianni". Il Marina Cvetic Trebbiano d'Abruzzo Doc Riserva, invece, è simbolo della tradizione abruzzese: direttamente dai vigneti di Bucchianico, è un vino estremamente equilibrato grazie all'alta densità d'impianto, alla bassa resa per ettaro, alla raccolta manuale e alle basse temperature.

Allo stand di Masciarelli Tenute Agricole, infine, sarà possibile degustare le new entry della Gianni's Selection – la linea di distribuzione creata da **Gianni Masciarelli** – che quest'anno si arricchisce di due new entry: i provenzali rosé di Mirabeau e i vini greci di Gaia Wines.



Masciarelli Tenute Agricole nasce nel 1981 dall'intuito imprenditoriale di Gianni Masciarelli, figura simbolo del panorama enologico italiano e protagonista dell'affermazione della vitivinicultura abruzzese moderna. L'azienda ha raggiunto il traguardo dei quarant'anni di attività nel corso dei quali si è affermata tra le realtà di maggiore prestigio nella scena vitivinicola italiana e internazionale. Oggi è condotta da **Miriam Lee Masciarelli** *(nella foto)* e Marina Cvetic, rispettivamente figlia e moglie di Gianni.

Con sede a San Martino sulla Marrucina (Chieti), l'Azienda produce vino, olio extravergine di oliva e altre specialità; inoltre, attraverso la Gianni's Selection, distribuisce in Italia i vini provenienti dalle più interessanti aree enologiche d'Europa. La Masciarelli si contraddistingue per un operato all'insegna del rispetto dell'ambiente e del giusto equilibrio tra modernità e tradizione. Emblematica in questo senso anche l'apertura dopo un lungo restauro conservativo del seicentesco Castello di Semivicoli, wine resort tra i vigneti.