



VILLA
DI
MASER

Wine list

La Villa di Maser è Patrimonio dell'Umanità UNESCO.

Già nel 1550, l'architetto Andrea Palladio aveva previsto "i luoghi per fare i vini" sotto le eleganti logge e lì vi rimasero per tre secoli, fino a quando attorno al 1850, i Giacomelli, vollero ingrandire la produzione e costruirono la cantina attuale adiacente la Villa.

La Villa si trova nel Veneto settentrionale, nella zona di Asolo.

Le uve per l'antica cantina sono coltivate secondo le regole della lotta integrata eco-compatibile nei 30 ettari di vigneto. Questi sono ad alta densità di impianto, per consentire un basso carico di uva per pianta. Viene prestata particolare cura nel rispettare il rapporto ideale di 1,2 metri quadrati di superficie fogliare per chilogrammo di uva prodotta. Le varietà sono raccolte a mano e rigorosamente selezionate per essere poi lavorate con cura e attenzione.

ASOLO PROSECCO



Asolo Prosecco Superiore Millesimato DOCG Brut

Vitigno: Glera

Residuo zuccherino: 10 g/l

Lavorazione: metodo Charmat, vendemmia ad uva matura

Note: la frizzantezza ideale per i migliori antipasti di salumi.



Asolo Prosecco Superiore Millesimato DOCG ExtraDry

Premi: Gold medal Berliner Wine Trophy 2022

Vitigno: Glera

Residuo zuccherino: 16 g/l

Lavorazione: metodo Charmat, vendemmia ad uva matura

Note: una dolcezza rimembrante il sambuco, che ricerca, in antipasti di pesce e dolcetti, gli abbinamenti perfetti.

VINO DOLCE



Dessert Villa di Maser

Vitigno: Verduzzo

Lavorazione: vendemmia tardiva, affinamento in acciaio

Note: dal vigneto più storico della Villa (1950), tutto quello che occorre per completare amabilmente i tipici dolci veneti, dalle fresche note di caramello e miele.

Dimensione Bottiglia: 0,5 lt.

VINI BIANCHI



Manzoni Bianco - Asolo Montello DOC

Premi: Bronze medal Decanter World Wine Awards 2022

Vitigno: Manzoni Bianco G.O.I.3

Lavorazione: affinamento in acciaio

Note: Le note fruttate e floreali lo rendono un abbinamento ideale; nessun primo, pesce o crudo che scappi.



Verduzzo - Colli Trevigiani IGT

Premi: Annata 2020 Gold medal Asia Wine Trophy 2022

Vitigno: Verduzzo

Residuo zuccherino: 11 g/l

Lavorazione: affinamento in acciaio

Note: dal vigneto più storico della Villa (1950), un oro che riporta ai suoi dettagli, note di dattero e miele d'acacia esaltano formaggi e pesci grassi.



Maserino Bianco - Asolo Montello DOC

Vitigno: Chardonnay

Lavorazione: 1 anno in barrique di rovere francese

Note: corposo e complesso, uno Chardonnay che si differenzia dai suoi omonimi.

Annata: 2016



Chardonnay - Asolo Montello DOC

Vitigno: Chardonnay

Lavorazione: affinamento in acciaio

Note: fresco e leggero, non cerca mai di annoiare con le sue note di pesca gialla e nuance di fiore di camomilla.

VINI ROSSI



Maserino Rosso - Montello Rosso DOCG

Premi: Gold medal Berliner Wine Trophy 2022

Vitigno: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Lavorazione: 2 anni di affinamento in legno

Note: il gioiello dei nostri rossi, un'immersione sensoriale dei terreni della Villa, con note di frutti rossi e amarena.

Annata: 2016, 2011, 2008



Carmenere - Montello e Colli Asolani DOC

Vitigno: Carmenere

Lavorazione: 1 anno di affinamento in legno

Note: un vino speziato, particolare, che con le sue note affumicate si abbina al meglio alle carni più selvatiche.

Annata: 2016



Ninfio - Asolo Montello DOC

Vitigno: Cabernet Sauvignon, Merlot

Lavorazione: 1 anno di affinamento in legno

Note: alla ricerca di equilibrio tra freschezza, tannicità e morbidezza, l'abbinamento per carni rosse aromatizzate



Tempietto - Colli Trevigiani IGT

Vitigno: Cabernet Sauvignon, Merlot

Lavorazione: affinamento in acciaio

Note: un rosso giovane, fresco e rotondo, per accompagnare ogni pasto.