

Comunicato Stampa

**Premiata Masi Wine Experience:  
Monteleone21 'Best of Wine Tourism Award' nella categoria  
"Pratiche Sostenibili nell'Enoturismo"**

*Gargagnago di Valpolicella, 22 ottobre 2024* – La **Masi Wine Experience**, progetto enoturistico di **Masi Agricola**, riceve un nuovo importante riconoscimento grazie a **Monteleone21**. Questo innovativo centro polifunzionale nel cuore della Valpolicella **ha vinto nella categoria "Pratiche Sostenibili nell'Enoturismo"** del prestigioso concorso **Best of Wine Tourism**, promosso dalle **Great Wine Capitals (GWC)** e dalla **Camera di Commercio di Verona**. Il riconoscimento celebra le imprese vitivinicole che dimostrano un “impegno esemplare nello sviluppo di attività enoturistiche accessibili e responsabili e per l’attenzione alla loro sostenibilità ambientale”.

Monteleone21 è un ulteriore complesso architettonico che mette a servizio dell’attuale cantina Masi nuovi spazi dedicati alle attività enoturistiche, direzionali e produttive.

**Progetto moderno e volto alla sostenibilità il nuovo centro rappresenta il legame indissolubile tra l’anima di Masi e il suo territorio.** L’architettura si integra armoniosamente con il paesaggio della Valpolicella, rispettandolo e valorizzandolo. La sua forma sinuosa, infatti, richiama i piccoli colli ricoperti di viti e vegetazione e il rivestimento in pietra locale, i tradizionali muretti a secco localmente denominati “marogne”. Gli ampi spazi sono per due terzi ipogei riducendo l’impatto visivo. L’energia utilizzata proviene in buona parte da fonti rinnovabili: largo uso del fotovoltaico e della geotermia. Gestione sostenibile dell’acqua piovana raccolta per l’irrigazione del verde e del vigneto.

**Monteleone21 rappresenta la quintessenza di un progetto che combina la fruizione del paesaggio naturale e architettura moderna per un turismo sostenibile e offre l’opportunità ai visitatori di esplorare il territorio circostante e il mondo Masi garantendo un’esperienza immersiva unica.**

**Raffaele Boscaini, Direttore Marketing di Masi**, orgoglioso per il riconoscimento, afferma: *"La parola magica oggi è 'Sostenibilità': nelle sue tre declinazioni: ambientale, economica e sociale. Chi come noi lavora tra le viti da oltre 250 anni è naturalmente difensore di questi valori fondamentali. La Green Governance di Masi trova esempio concreto in Monteleone21, dove ogni aspetto è pensato per un ambiente che non solo rispetti la natura, ma la esprima e la valorizzi, senza inutili sprechi, garantendo il progresso del nostro territorio e chi lo abita"*.

\*\*\*

Nelle edizioni precedenti dei Best of Wine Tourism, la Masi Wine Experience ha ricevuto due importanti riconoscimenti: nel 2018 nella categoria “Ricettività” per le storiche tenute dei Conti Serego Alighieri in Valpolicella e nel 2019 il premio globale per le “Esperienze Innovative nell’Enoturismo” grazie al progetto Masi Wine Discovery Museum presso la Tenuta Canova a Lazise sul Garda.

---

**Per informazioni:**

**UFFICIO STAMPA MASI -**

Elisa Venturini - Tel. +39 3357590837 - Email: [elisa.venturini@masi.it](mailto:elisa.venturini@masi.it)

**Close to Media – società fondata da Elisabetta Neuhoff**

Ufficio stampa Prodotto: Cecilia Isella, Elisa Gioia: +39 3480990515 – +39 3492332555

Email: [cecilia.isella@closetomedia.it](mailto:cecilia.isella@closetomedia.it); [elisa.gioia@closetomedia.it](mailto:elisa.gioia@closetomedia.it)

Ufficio stampa Finance: Adriana Liguori, Tel: +39 3451778974

Email: [adriana.liguori@closetomedia.it](mailto:adriana.liguori@closetomedia.it)

**MASI AGRICOLA:** Masi è produttore leader di Amarone e da sempre interpreta con passione i valori delle Venezie. Nel 2022 ha celebrato la 250° vendemmia della famiglia Boscaini nei pregiati vigneti del “Vaio dei Masi”, valle nel cuore della Valpolicella Classica (1772-2022). Masi ha

un'expertise riconosciuta nella tecnica dell'Appassimento, praticata sin dai tempi degli antichi Romani, per concentrare colore, zuccheri, aromi e tannini nel vino, ed è uno degli interpreti storici dell'Amarone: il suo presidente, Sandro Boscaini, rappresenta la sesta generazione della famiglia che ha contribuito a creare con questo vino un'eccellenza italiana. Oggi Masi produce cinque diversi Amaroni, la gamma più ampia e qualificata proposta al mercato internazionale. Da quasi cinquant'anni ha avviato un ambizioso progetto di valorizzazione di storiche tenute vitivinicole, collaborando con i Conti Serego Alighieri, discendenti del poeta Dante, proprietari della tenuta che in Valpolicella può vantare la più lunga storia e tradizione, e con i Conti Bossi Fedrigotti, prestigiosa griffe trentina con vigneti in Rovereto, a cui si aggiunge lo storico château nel cuore di Valdobbiadene di Canevel Spumanti, cantina rinomata per i suoi spumanti premium e parte del gruppo Masi da fine 2016. Nel 2023 Masi ha acquisito Tenuta "Casa Re" nell'Oltrepò Pavese, territorio vocato per la produzione di uve Pinot Nero per base spumante. Masi fonda la propria attività su valori sociali, etici e ambientali e ha un'importante produzione di vini biologici, sia nelle Venezie che nelle tenute Poderi del Bello Ovile in Toscana e Masi Tupungato in Argentina. In linea con il proprio heritage, Masi ha approvato a marzo 2024 il progetto di sostenibilità "Masi Green Governance" che vede l'adozione dello status di Società Benefit e l'integrazione nell'oggetto sociale di ulteriori attività con finalità di beneficio comune, legate alla crescita sociale, alla promozione e valorizzazione della cultura delle Venezie, delle persone, del territorio e dell'ambiente. [www.masi.it](http://www.masi.it) FB - IG - Twitter - YouTube @MasiWines - LinkedIn @Masi Agricola Spa - We Chat/Little Red Book 意大利 Masi玛希酒庄 - HASHTAG #masiwines

**MASI WINE EXPERIENCE:** è l'iniziativa della maison leader nella produzione di vini premium, e fa parte della strategia di crescita sviluppata dal Gruppo Masi fin dalla quotazione in Borsa Italiana nel giugno 2015; l'intento è quello di raggiungere direttamente il consumatore finale comunicando in tutto il mondo i valori dell'azienda e del suo territorio. La Masi Wine Experience è presente in Valpolicella Classica (presso la sede storica di Masi e le nobili Possessioni Serego Alighieri con la Foresteria, esperienze enogastronomiche e Wine Shop), sul Lago di Garda (presso Masi Tenuta Canova con Tour and Tasting Wine Bar, Wine Discovery Museum e Wine Shop), a Valdobbiadene (presso Canevel Spumanti con Tour and Tasting e Wine Shop), a Cortina d'Ampezzo il Masi Wine Bar Al Druscì - Vino e Cucina e all'estero a Mendoza in Argentina (nella Tenuta ecosostenibile Masi Tupungato con Tour and Tasting e esperienze enogastronomiche) e a Monaco di Baviera il Masi Wine Bar Munich (Masi Wine Bar).

**Great Wine Capitals (GWC):** il network che dal 1999 riunisce le regioni vinicole di fama internazionale, che condividono la vocazione all'eno-turismo, per promuovere la collaborazione, gli scambi commerciali, turistici e accademici e lo sviluppo del settore. Fanno parte della rete: Mendoza (Argentina), Adelaide (Australia), Bordeaux (Francia), Valparaíso/Casablanca Valley (Cile), Mainz/Rheinhessen (Germania), Hawke's Bay (Nuova Zelanda), Porto (Portogallo), Bilbao/Rioja (Spagna), Losanna (Svizzera), Città del Capo (Sudafrica), San Francisco/Napa Valley (USA) e dal 2016 Verona in rappresentanza dell'Italia.