



**MASOTTINA RICONFERMA LA PARTNERSHIP CON MILANO WINE WEEK**  
**Dall'8 al 16 ottobre, la storica azienda di Conegliano sarà protagonista di Masterclass ed esperienze d'alta cucina, per sottolineare la vocazione Gastronomica della collezione R.D.O.**

Per il secondo anno consecutivo Masottina, tra le aziende di riferimento di Conegliano, sarà protagonista come *Support Partner* della quinta edizione di Milano Wine Week con appuntamenti e degustazioni dedicati al mondo dei vini Prosecco.

Le date da segnare in calendario sono quelle dell'11 e del 12 ottobre, quando si svolgeranno le Masterclass presso Palazzo Bovara, condotte dai *wine expert* **Cristina Mercuri**, DipWSET wine educator e fondatrice del Wine-club.it e **Filippo Bartolotta**, eclettico wine speaker e prestigiosa firma dei magazines **Decanter** e **The Drink Business**, sfideranno i wine lovers per capire il gusto e la differenza tra i vari terroir del vino Prosecco.

Durante le Masterclass **Masottina: Exploring Prosecco Styles and Terroir** di martedì 11 (ore 18.30) e mercoledì 12 ottobre (ore 10.30) i partecipanti saranno coinvolti attivamente nell'analisi e nella comparazione, alla cieca, di due tipologie: **ExtraDry** (più zuccherina), e **Brut** (più secca) declinate nelle **collezioni di Masottina Calmaggione, ContradaGranda e R.D.O.**

Cristina Mercuri e Filippo Bartolotta condurranno i partecipanti alla scoperta dei **segreti del mondo del vino Prosecco, scalandone la piramide qualitativa**, partendo dal Prosecco DOC Treviso con Calmaggione, passando dal Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG di ContradaGranda, per finire con R.D.O., massima espressione della denominazione: le Rive di Ogliaiano, uno dei 43 terroir identitari della Conegliano Valdobbiadene.

L'analisi sarà sia sensoriale, per capire l'attitudine del gusto, sia esplorativa, nella comparazione dei diversi territori. L'esempio più esplicativo sarà la collezione R.D.O. dove, nelle tipologie in degustazione ExtraDry e Brut, le differenze saranno nette, ma la sfida è quella di capirne il motivo profondo, è solo questione di dosaggio?

Le Masterclass avranno **un respiro internazionale** e saranno trasmesse in diretta in diverse location: New York, Toronto, Londra, Shenzhen. I protagonisti italiani ed internazionali saranno, non solo i wine lovers, ma anche ristoratori, sommelier e enotecari, interlocutori con cui da anni Masottina ha stabilito un forte dialogo per promuovere la cultura del vino Prosecco nel mondo, soprattutto a tavola.

L'obiettivo di Masottina è quello di promuovere un'occasione di consumo che rappresenta non solo un attimo di piacere ma la storia, il territorio e la cultura italiana, attraverso l'abbinamento di questo vino a piatti studiati dai grandi chef e da cuochi che interpretano il gusto italiano nel mondo.

Ecco, dunque spiegato l'incontro con **Alberto Tasinato e i suoi ristoranti**, che in occasione della Milano Wine Week ha pensato a due esperienze uniche, da proporre in partnership con Masottina

Presso la **Locanda alla Scala**, per tutta la durata della Milano Wine Week, sarà possibile degustare l'antipasto all'italiana abbinato a **R.D.O. Levante**, primo Vino Prosecco Rive ad essere entrato nella prestigiosa classifica dei migliori vini del mondo by WineSpectator, tutt'oggi in carica.

Masottina S.p.A.

**Sede Legale:**

via Custoza, 2 - 31015 Conegliano (TV)

**Sede Operativa:**

via Bradolini, 54 - 31020 Castello Roganzuolo (TV)

**Tel:** +39 0438 400775

**Fax:** +39 0438 402034

**E-mail:** [info@masottina.it](mailto:info@masottina.it)

**PEC:** [amministrazione.masottina@pec.it](mailto:amministrazione.masottina@pec.it)

R.E.A. Treviso n.122702 - Reg.Imp.TV. P.I e C.F. IT00529600264

Società soggetta a direzione  
e coordinamento di F.D.B SRL - Treviso  
[masottina.it](http://masottina.it)



L'appuntamento principale vedrà protagonista **R.D.O. Ponente**, fresco di "corona", massimo riconoscimento attribuito a un vino da Alessandro Scorsone e Mario Busso di ViniBuoni d'Italia by Touring Club e **L'Alchimia**, Sella Michelin.

In anteprima assoluta, lo chef Giuseppe Postorino presenterà un piatto unico: il **Risotto Milano-Venezia**, in abbinamento a R.D.O. Ponente, di cui il ristorante possiede in esclusiva anche delle vecchie annate.

Il Risotto Milano-Venezia entrerà a far parte dei piatti icona de L'Alchimia che, attraverso il piatto per antonomasia di Milano: il risotto alla milanese, ha celebrato ed esaltato la contaminazione con altri territori italiani attraverso l'eccellenza delle materie prime. Un appuntamento che si rinnova sin dall'apertura e il *Risotto Milano-Roma* (risotto alla milanese e coda alla vaccinara) proseguendo poi con il *Risotto Milano-Langhe* (risotto con battuta di fassona piemontese e nocciole).

Per Masottina invece, ecco una dedica alla laguna veneta attraverso un'eccellenza agroittica: le ostriche Clò, ricordo dell'antica tradizione che fin dai tempi dei romani, vede Venezia, protagonista nell'allevamento di ostriche. Tradizione, tornata recentemente alla ribalta con i prestigiosi ritrovamenti d'età romana, scoperti in estate grazie agli scavi archeologici dell'università Ca' Foscari.

Il piatto sarà presentato in anteprima alla stampa e agli ospiti della Masterclass, in abbinamento a R.D.O. Ponente 2021, l'11 ottobre nello storico contesto di Palazzo Serbelloni. Tutta la settimana, inoltre potrà essere degustato presso L'Alchimia in abbinamento ad R.D.O. Ponente

Masottina con la Milano Wine week si pone in ascolto dei consumatori per divulgare la cultura di un vino, il prosecco, che certamente si adatta a occasioni di consumo conviviali e informali, ma anche che rappresenta un calice da importanti abbinamenti con caratteristiche di longevità oltre ogni aspettativa.

#### MASOTTINA

La storia di **Masottina** fonda le sue radici nei 5 ettari di vigna acquisiti nel 1946 da Epifanio Dal Bianco. Grazie a un restauro della casa colonica che domina il vigneto, viene riportata alla luce un'antica scritta: **Casa Masottina**. Da qui il nome dello storico marchio controllato della famiglia Dal Bianco da tre generazioni. Oggi i vini di Masottina sono il risultato dei quasi trecento ettari di vigneti, che si estendono nelle colline della *Conegliano Valdobbiadene*, patrimonio Unesco e nelle terre veneziane. Un parco vitato, costruito nel tempo, fatto di vigne sapientemente scelte e coltivate dalla famiglia, secondo le regole SQNPI e biologiche. È però nelle colline di Ogliano, che Masottina esprime il meglio della propria filosofia produttiva e qualitativa, grazie ai cru espressione di un terroir unico: **R.D.O. Ponente** e **R.D.O. Levante**, che grazie a Wine Spectator ha portato le Rive di Ogliano per la prima volta nella famosa TOP 100, dei vini più importanti del mondo.

#### Press office:

Teresa Caniato - Gd Comunicazione [teresa@gd-comunicazione.it](mailto:teresa@gd-comunicazione.it)

Masottina S.p.A.

#### Sede Legale:

via Custoza, 2 - 31015 Conegliano (TV)

#### Sede Operativa:

via Bradolini, 54 - 31020 Castello Roganzuolo (TV)

Tel: +39 0438 400775

Fax: +39 0438 402034

E-mail: [info@masottina.it](mailto:info@masottina.it)

PEC: [amministrazione.masottina@pec.it](mailto:amministrazione.masottina@pec.it)

R.E.A. Treviso n.122702 - Reg.Imp.TV. P.I e C.F. IT00529600264

Società soggetta a direzione  
e coordinamento di F.D.B SRL - Treviso  
[masottina.it](http://masottina.it)