

Nasce Campofalco, il primo spumante biologico di Canevel

canevel-vigneto-campofalco-2-ea85ac7b

Il Gruppo Masi, radicato nella Valpolicella Classica e tra i principali produttori italiani di vini di qualità, si presenta a Vinitaly con un'importante novità: il nuovo spumante biologico di Canevel Campofalco Valdobbiadene Superiore DOCG Brut, nato dalla sinergia con Canevel Spumanti società di Valdobbiadene specializzata nella produzione di vini spumanti premium di cui Masi Agricola ha acquistato il 60% a fine 2016.

Campofalco (90% Glera, 10% Verdiso) - prodotto da uve del vigneto singolo "Monfalcon", interamente a conduzione biologica - è il primo frutto tangibile della aggregazione tra le due cantine venete.



Federico Girotto, Amministratore Delegato di Masi Agricola e Canevel

Spumanti, ha commentato: *"Campofalco è un emblema del paradigma che ha portato all'aggregazione tra le due aziende. Esprime la verticalità della filiera a partire dal vigneto - segno di un maggior presidio qualitativo - la vocazione alla sostenibilità, il posizionamento premium. Queste sono tutte caratteristiche di cui notoriamente Canevel disponeva già prima dell'entrata nel Gruppo Masi e la sua appartenenza oggi in una realtà più strutturata come la nostra enfatizza e moltiplica energie e risorse per una sempre maggiore qualità di prodotto".*

Il prezioso cru, caratterizzato da una forza floreale esplosiva, fa il suo ingresso a Vinitaly in grande stile: brut elegante e naturalmente morbido grazie all'utilizzo del metodo charmat. Campofalco arricchisce ulteriormente il progetto "Masi Green", che raccoglie tutte le iniziative dell'azienda volte alla tutela dell'ambiente lungo l'intera filiera produttiva, per una produzione sostenibile e di qualità. Un impegno portato avanti da Masi in modo costante sempre nel segno della tradizione e innovazione, del rispetto verso la terra e il territorio d'origine, che negli ultimi anni ha dato vita a diversi prodotti biologici e agli ambiziosi progetti vitivinicoli, totalmente ecosostenibili, sviluppati in Toscana e Argentina.

Durante Vinitaly sarà possibile scoprire il nuovo Campofalco e l'intera gamma Valdobbiadene DOCG di Canevel presso lo stand Canevel Spumanti al padiglione 7, stand B2.