

Masi presenta l'Amarone Vajo dei Masi 1999, un tesoro della Valpolicella Classica

scritto da Redazione Wine Meridian | 8 Novembre 2024



Masi presenta il nuovo Amarone Vajo dei Masi 1999, una selezione di grande prestigio della Valpolicella Classica. Prodotto con tecniche innovative e tradizionali, il vino si distingue per la longevità e vitalità. Il Presidente Sandro Boscaini lo definisce una perla rara, un tributo all'eccellenza vinicola che celebra la storia e l'innovazione dell'Amarone.

Masi, leader nella produzione di Amarone della Valpolicella, è orgogliosa di presentare il **Vajo dei Masi, Amarone della Valpolicella Classico DOC, annata 1999**, una delle migliori degli ultimi decenni. Il Vajo dei Masi, pregiato cru che affonda le radici nella storia e nell'eccellenza della

Valpolicella Classica, è il mitico terreno impiantato a vigna dai Boscaini nel 1772; ha dato il suo nome a una azienda agricola storica, a un marchio internazionalmente conosciuto e all'attuale società Masi Agricola. Dalle sue uve sono stati prodotti nel 1997 2500 magnum destinati a celebrare la 250^a vendemmia della famiglia nel 2022.

Dopo il successo dell'annata 1997, è ora proposta la 1999, **frutto anch'essa di metodo produttivo originale destinato a conservarne la freschezza negli anni**. Corvina, Rondinella, Corvinone e Molinara accuratamente selezionate sono appassite in pianali di bambù fino all'inizio del febbraio successivo. In seguito, la pigiatura e la fermentazione in acciaio. Poi, la maturazione in fusti nuovi di rovere francese da 600 litri, dal 6 giugno 2000 al 15 ottobre 2003. **Ma il vero segreto di questo Amarone risiede nella tecnica di conservazione che ha "fermato il tempo": dopo l'affinamento in legno, infatti, il vino viene mantenuto in contenitori di acciaio a saturazione di azoto fino al momento dell'imbottigliamento avvenuto a gennaio 2024. Oggi il vino garantisce all'assaggio una vitalità unica e sorprendente dopo un quarto di secolo.**

Sandro Boscaini, Presidente di Masi e noto come "Mister Amarone" afferma: "L'intento mio e del nostro Gruppo Tecnico nell'ideare Vajo dei Masi, è quello di proporre un ulteriore nuovo autentico Amarone, una perla rara ed estremamente pregiata in aggiunta alla gamma di cru e di grandi riserve per la quale Masi è riconosciuta nel mondo. Un vino che incarni lo spirito della Valpolicella Classica celebrando l'armonioso connubio tra tradizione, passione e innovazione. Con questo vino Masi continua a scrivere la storia dell'Amarone e conferma il suo costante impegno nel creare bottiglie di altissimo livello".

Il 1999 è prodotto in bottiglie numerate: 1600 da 750 ml e 200 magnum.

Leggi anche: [Moxxé del Re di Masi](#)

Punti chiave:

1. Masi presenta l'Amarone Vajo dei Masi 1999, una rarità della Valpolicella Classica.
2. Il vino è frutto di tecniche innovative e di un affinamento duraturo.
3. Le uve sono appassite su pianali di bambù e maturate in rovere.
4. La tecnica di conservazione preserva freschezza e vitalità del vino.
5. Solo 1.600 bottiglie numerate e 200 magnum sono disponibili.