



Cronaca di Verona

GRUPPO MASI, NASCE CANEVEL “SETÀGE”

Canevel Spumanti S.p.A., cantina di Valdobbiadene rinomata per i suoi spumanti premium, dal 2016 nel Gruppo Masi – produttore leader di Amarone, ha presentato in anteprima a Prowein, la fiera internazionale di Düsseldorf, il metodo di spumantizzazione “Setàge”. Il concetto di “Setàge” nasce dalla fusione delle parole “seta” e “perlage” e consiste nell’ottenere bollicine sottili ed eleganti come la seta, grazie ad un processo lento di spumantizzazione, a bassa temperatura controllata (tra il 12 i 14°C) con l’uso di lieviti selezionati. **Federico Giroto**, amministratore delegato di Masi e Canevel, ha commentato: “Siamo orgogliosi di avere creato “Setàge”, frutto delle consolidate competenze spumantistiche aziendali di Canevel, che si estrinsecano in un vero e proprio metodo, in una pluralità di fattori e a più livelli della catena del valore. Il metodo è validato dal Gruppo Tecnico Masi, che attraverso analisi scientifiche e l’utilizzo di nuove tecnologie da anni si prodiga per offrire al mercato vini identitari e di riconosciuta qualità”. L’expertise spumantistica di Canevel, già attestata a livello internazionale come hanno dimostrato i recenti riconoscimenti che l’azienda ha ricevuto da James

Suckling e con i ‘3 bicchieri’ Gambero Rosso, è ora riconoscibile attraverso il logo “Setàge” apposto in etichetta e presentato al Prowein in anteprima con il nuovo packaging del Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut e Extra Dry.



Federico Giroto