



STAI FRESCO

pizza e vino, coppia perfetta. Soprattutto quando la pizza è fatta a regola d'arte, con materie prime di qualità, e il vino è stato concepito per rispondere al meglio alle nuove occasioni di consumo. A confermarlo, la collaborazione appena nata tra la cantina veneta Masi e la pizzeria milanese Giolina, due realtà che uniscono anima innovativa e competenza tecnica. "I delicati impasti e gli ingredienti ricercati di Giolina sono una festa per il palato, che culmina nell'accostamento con Fresco di Masi", commenta Giacomo Boscaini, brand ambassador di Masi. Due i vini della linea, un bianco a base di garganega, chardonnay e pinot grigio e un rosso prodotto con uve corvina e merlot: entrambi sono capaci di raccontare i territori in cui nascono, ma anche di portare con sé una ventata di contemporaneità: "Sono vini biologici, vegani, con poco alcol e facili da bere", spiega Boscaini. "Sono stati prodotti per sottrazione, ovvero limitando al massimo l'intervento dell'uomo sulla natura, e guardano alla salvaguardia dell'ambiente, con l'utilizzo di bottiglie molto leggere. ● WWW.MASI.IT



In alto, Ilaria Puddu, fondatrice di Giolina, e Giacomo Boscaini, brand ambassador di Masi. Qui sopra, la pizza Masina, nata in occasione della collaborazione tra le due aziende: tra i suoi ingredienti c'è anche il capocollo di cinghiale affinato nel vino Campoforin di Masi.

