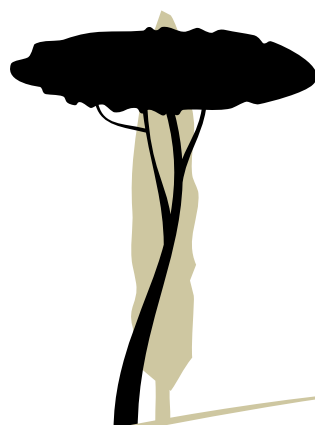


UN VIAGGIO IN ROMAGNA ATTRAVERSO VINI E PAESAGGIO



Masselina

LA COLLINA DEI VIGNETI





La bottaia di Tenuta Masselina



ABBIAMO UN'ANIMA GREEN

I nostri vigneti sono a conduzione **BIOLOGICA** e l'azienda utilizza **ENERGIA SOLARE** e **GEOTERMICA** per la gestione delle attività e la climatizzazione delle sale di affinamento. **SOSTENIBILITÀ** ed **ECONOMIA CIRCOLARE** sono parte del nostro DNA. A Masselina troverete il vecchio casolare ed il fienile ristrutturati secondo gli standard di sostenibilità energetica di livello massimo recuperati per trovarne una nuova funzionalità orientata agli eventi ed all'ospitalità. Oltre al vino, cuore delle nostre attività, promuoviamo l'enoturismo in collina con progetti dedicati dove gli ospiti vivono esperienze nel nostro bellissimo paesaggio.

SIAMO IN EMILIA ROMAGNA

Tenuta Masselina è un'azienda vitivinicola biologica di 22 ettari, di cui 16 coltivati a vigneto e 6 di bosco. Si trova a Castelbolognese (RA), a 50 km a sud-est di Bologna sulla dorsale collinare tra Imola e Faenza. L'Emilia Romagna è una terra di antica ospitalità e buon vivere, dove la tradizione e la cultura del cibo e del vino sono il cuore dell'identità della nostra regione.





IL TERRITORIO

Tenuta Masselina si trova in un contesto naturalistico straordinario. Siamo nella sottozona Serra, la più occidentale della D.O.C. Romagna Sangiovese, caratterizzata da un'altitudine media di 150 m s.l.m. e da un terroir di argille rosse reputato fra i migliori di Romagna. I vigneti si estendono ad est, sui terrazzi che guardano il mare Adriatico sulla fascia delle "terre rosse antiche" ed anche sui versanti delle "terre calcaree" del basso Appennino Romagnolo, localmente associate ai calanchi.

ROMAGNA SANGIOVESE DOC SOTTOZONA SERRA



LINEA
DELLE QUOTE

I VINI



147
Rubicone IGT
Chardonnay
750 ml



150
Pignoletto DOC
frizzante
750 ml



138
Romagna DOC
Sangiovese
Superiore
750 ml



158
Rubicone IGT
Cabernet Sauvignon
Sangiovese
750 ml

IL CARATTERE DEI NOSTRI VINI

La ricchezza del nostro paesaggio si ritrova nei **VINI ROSSI** che rivelano note di frutti rossi se degustiamo il Sangiovese e di spezie se parliamo di Cabernet Sauvignon. I **VINI BIANCHI** rappresentano il 60% delle produzioni ed è per questo che amiamo dire:

MASSELINA E' LA ROMAGNA CHE NON TI ASPETTI!

Sapidi e cangianti, fra i vini da bacca bianca spicca certamente l'Albana, l'autoctono di Romagna dal grande carattere. A questo vitigno sono dedicati un vigneto a pergoletta romagnola, un progetto di **VINIFICAZIONE IN ANFORA** e la vinificazione nella tipologia "secco" e "passito" che la Romagna DOCG prevede.



Sala di affinamento Spumante Metodo Classico

LINEA
SELEZIONI



Masselina Albana
Romagna
Albana DOCG
Secco
750 ml



Masselina Riserva
Romagna DOC
Sangiovese Riserva
MGA Serra
750 ml



Passito della Tenuta
Romagna Albana
DOCG Passito
500 ml



Rosato Spumante
Spumante Metodo Charmat
Romagna DOC
Spumante Rosato
750 ml e in formato
Magnum 1500 ml



Masselina Metodo Classico
Spumante Brut Millesimato
Affinamento 36 mesi
750 ml

Sala del vino in anfore



VINO DELLE ANFORE

La nostra Albana si affina in anfore di terracotta prodotte a Faenza. Le etichette riportano le effigi delle dame del Rinascimento della città, immagini concesse in uso dal Museo Internazionale delle Ceramiche.

Vino e territorio sono i temi centrali del nostro racconto.



**Vino delle anfore
Etichetta in carta**
Romagna Albana DOCG
Secco - 750 ml



**Vino delle anfore
Etichetta in ceramica**
Romagna Albana DOCG
Secco - 750 ml

*La visita è gratuita,
su prenotazione.*

MUSEO DELLA TENUTA

Il Museo della Tenuta è un viaggio nella memoria lungo un secolo ed un **RACCONTO DELLA CULTURA VITIVINICOLA E AGRICOLA**, dai primi '900 ai giorni nostri.

Si tratta di una collezione di rara bellezza, di attrezzi, oggetti e macchine agricole di alto artigianato.

Il percorso fra le **7 SALE TEMATICHE** è un cammino che racconta il tempo e offre una panoramica di oltre cent'anni attraverso il trascorrere delle stagioni e i momenti della vita nella Romagna contadina.

Macchine e attrezzi, sono stati raccolti e perfettamente conservati in tanti anni da Emilio Pezzi di Bagnacavallo, appassionato cultore della civiltà contadina che li ha affidati a Tenuta Masselina **A FUTURA MEMORIA**.

Tra i numerosi oggetti in mostra, una collezione di gioielli ornati, il plaustro - il carro agricolo romagnolo per il trasporto dell'uva decorato a mano - utensili di cantina e per la lavorazione della canapa di grande pregio.

Nel cuore dell'azienda, **L'ESPOSIZIONE SI UNISCE AL RACCONTO** della tenuta, dove la produzione di vini biologici, l'enoteca, gli spazi polifunzionali per l'ospitalità e i luoghi di affinamento dei vini caratterizzano la proposta enoturistica di Tenuta Masselina.

Il plaustro romagnolo

