



Masciarelli Tenute Agricole: solo una passione autentica per il vino e il territorio può essere allo stesso tempo locale e senza confini

Masciarelli Tenute Agricole, azienda vitivinicola con sede a San Martino sulla Marrucina, piccolo paese collinare a sud di Chieti, è annoverata tra le realtà più significative e vitali non solo del panorama abruzzese, ma dell'intero Centro-Sud d'Italia.

Gli oltre **2.5 milioni di bottiglie** che costituiscono la produzione annua dell'Azienda, infatti, sono interpreti e ambasciatori nel mondo dell'eccellenza dei **vini abruzzesi**, raccogliendo ovunque premi, menzioni e recensioni entusiastiche.

Basti pensare che il vino più rappresentativo di Casa Masciarelli, il **Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma**, è da oltre tre decenni ai vertici delle classifiche e delle guide italiane, stabilmente inserito tra i **50 migliori vini d'Italia**, e che negli ultimi anni Masciarelli Tenute Agricole è stata costantemente selezionata dall'autorevole **Wine Spectator** come una delle *100 Great Italian Wineries* di Opera Wine.

Da sempre attenta all'innovazione e all'affinamento della qualità, Masciarelli Tenute Agricole attualmente conta 19 etichette e 5

linee di prodotto: dai classici **Montepulciano, Cerasuolo e Trebbiano d'Abruzzo** in versioni fresche e di pronta beva alle più sofisticate linee *premium*, senza dimenticare il contributo al rilancio di vitigni autoctoni meno noti al grande pubblico come **Pecorino e Cocciola** o i brillanti risultati ottenuti dall'impianto in terra d'Abruzzo di vitigni internazionali quali **Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah**.

Il successo e il prestigio internazionale acquisito da Masciarelli Tenute Agricole, oggi riconosciuta come una delle eccellenze dell'Italia del vino, trovano puntuale conferma nella distribuzione, che raggiunge **60 Paesi**, e nell'export, che genera circa il **55%** del giro d'affari.

Masciarelli Tenute Agricole Srl

Settore: *produzione e trasformazione di prodotti agricoli, in particolare uve; produzione, commercializzazione e distribuzione di vini di pregio.*

Anno di fondazione: 1979

Prima annata di produzione: 1981

Amministratore Unico:

Marina Cvetic Masciarelli

Produzione: 19 etichette, 5 linee di prodotto: *Linea Classica, Villa Gemma, Gianni Masciarelli, Marina Cvetic, Castello di Semivicoli.*

Distribuzione: 60 Paesi del mondo

Dipendenti: 80 (54% donne)

Sede e Cantina: S. Martino S.M. (CH)

Ospitalità: wine resort "Castello di Semivicoli" - Casacanditella (CH)

Sito web: www.masciarelli.it

Per maggiori informazioni:

Aida Partners srl

Via Pomponazzi, 9 - Milano - 02.89504650

Barbara Fortunati - barbara.fortunati@aidapartners.com

Eleonora Quesito - eleonora.quesito@aidapartners.com



L'Azienda, inoltre, commercializza una piccola produzione di **olio extra vergine d'oliva** ricavato dalla spremitura a freddo delle *cultivar* presenti sul territorio e una produzione in serie limitata e numerata di **grappa**, ottenuta dalle migliori vinacce fresche di uve Montepulciano d'Abruzzo distillate con metodo artigianale.

Nel segno del costante e appassionato impegno a un'innovazione sostenibile, rispettosa dell'ambiente, del territorio e della tradizione, si colloca anche la ristrutturazione del **Castello di Semivicoli**, seicentesca residenza baronale riconosciuta monumento d'interesse storico, oggi *wine resort* immerso tra i vigneti e punto di riferimento per eventi e degustazioni.

Per maggiori informazioni:
Aida Partners srl
Via Pomponazzi, 9 – Milano – 02.89504650
Barbara Fortunati – barbara.fortunati@aidapartners.com
Eleonora Quesito – eleonora.quesito@aidapartners.com



La storia:

l'eredità di un grande innovatore

Masciarelli Tenute Agricole è nata sul finire degli anni '70 dall'intuito imprenditoriale di **Gianni Masciarelli**, vignaiolo di talento, figura simbolo del panorama enologico italiano e protagonista dell'affermazione della vitivinicoltura abruzzese moderna.

Sfidando lo scetticismo dei più, l'allora poco più che ventenne Masciarelli decise di intraprendere la sua avventura partendo da 2 ettari e mezzo di vigneti in provincia di Chieti. Con questa dotazione, infatti, iniziò a introdurre tecniche di impianto, coltivazione, produzione e affinamento apprese in Francia che andavano in aperto contrasto con i dettami della tradizione e il concetto enologico del tempo in Abruzzo.

L'idea di un'enologia di alta qualità e di valorizzazione delle produzioni tipiche del territorio perseguita da Masciarelli si manifestò con estrema chiarezza già nella prima annata (**1981**), in cui la cantina produsse 700 bottiglie di Montepulciano d'Abruzzo e 1.300 di Trebbiano d'Abruzzo.

In meno di un trentennio, grazie alla tempra e alla dedizione assoluta al lavoro di Masciarelli, l'Azienda si è affermata come leader nella produzione del Montepulciano d'Abruzzo e di altre varietà autoctone regionali e internazionali.

Dai 2,5 ettari iniziali Masciarelli Tenute Agricole è cresciuta sino a disporre di **numerosi appezzamenti dislocati nelle quattro province d'Abruzzo** (Chieti, Teramo, Pescara, L'Aquila), che le consentono di esprimere compiutamente la straordinaria ricchezza in biodiversità e *terroir* della regione.

Armati della fedeltà a una qualità senza compromessi, i prodotti Masciarelli hanno conquistato posizioni sempre più alte nelle valutazioni degli esperti del settore e conquistato l'apprezzamento incondizionato di una schiera di estimatori che hanno fatto di alcune sue etichette dei veri e propri "cult".

La consacrazione ufficiale avviene nel **2000**, quando l'annata 1995 del *Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma* viene proclamata **Miglior Vino d'Italia** dalla Guida Gambero Rosso/Arcigola - prima volta in assoluto per un Montepulciano, sino ad allora considerato un vino difficile da domare e da capire, per lo più idoneo al taglio.

Nel **2004**, l'Azienda viene premiata come **Miglior Cantina d'Italia**. Negli stessi anni, i vini di Casa Masciarelli raccolgono numerosi altri riconoscimenti nazionali e internazionali, a riprova di un'esperienza unica, di un modo di concepire il vino e il lavoro in vigna che ha fatto scuola per molte altre aziende del settore ben oltre i confini regionali.

Dal **2008** l'eredità progettuale di Gianni Masciarelli e le redini dell'Azienda sono state assunte da **Marina Cvetic Masciarelli** - compagna di una storia di vita e di vigne, enologa e donna del vino dallo stile inconfondibile - e dalla figlia **Miriam Lee Masciarelli**.

Già direttore commerciale dal 1989, Marina Cvetic Masciarelli ha contribuito allo sviluppo dei mercati esteri, alla crescita e all'internazionalizzazione dell'Azienda e all'affermazione di una cultura pienamente manageriale al suo interno.

Per maggiori informazioni:

Aida Partners srl

Via Pomponazzi, 9 - Milano - 02.89504650

Barbara Fortunati - barbara.fortunati@aidapartners.com

Eleonora Quesito - eleonora.quesito@aidapartners.com



Anche dal lato della produzione, molte sono state le novità introdotte negli ultimi anni: dalla vinificazione all'elaborazione di nuove linee di prodotto e all'attenzione diffusa alla sostenibilità, tenendo fermi gli standard di qualità, eccellenza voluti da Gianni Masciarelli.

Le radici nel territorio

Va dato merito a Gianni e Marina Masciarelli di aver saputo leggere e accompagnare a maturazione il reale potenziale vitivinicolo di una terra di forti contrasti come l'Abruzzo.

Il territorio abruzzese, infatti, è molto vario: un paesaggio aspro, talvolta selvatico, che digrada rapidamente dalla montagna alle colline sino all'Adriatico. Ed è qui, su terreni che a prima vista sembrerebbero non corrispondere all'immagine ideale della viticoltura, non di rado esposti a crude escursioni termiche, che Gianni Masciarelli si è dedicato a coltivare la vite per produrre vini di altissimo livello e personalità, insieme alla moglie Marina Cvetic, alla quale ha dedicato alcune delle sue più importanti etichette.

Masciarelli Tenute Agricole ha saputo valorizzare e promuovere il patrimonio dei vitigni autoctoni, contribuendo a far entrare il Montepulciano d'Abruzzo nella mappa mondiale della viticoltura di eccellenza. Tuttavia, oltre al *Montepulciano*, al *Trebbiano* e al *Cerasuolo*, all'interno del patrimonio ampelografico dell'azienda hanno trovato posto anche piccole, eccellenti produzioni di vitigni internazionali che hanno conquistato interessanti nicchie di mercato in Italia e all'estero: il *Cabernet Sauvignon*, il *Merlot*, lo *Chardonnay* e il *Syrah* Marina Cvetic.

La straordinaria varietà di *terroir* permette di ottenere una lettura unica dei vari vitigni e di interpretare a 360° gradi il territorio regionale.

Sostenibilità: un impegno costante al miglioramento

Le attività di Masciarelli Tenute Agricole sono indissolubilmente legate alla terra, dipendendo dai ritmi scanditi dall'alternarsi delle stagioni e dai delicati equilibri della natura. Per questo motivo la protezione dell'ecosistema non replicabile in cui l'Azienda è integrata e che conferisce unicità e valore alle sue produzioni ha un'importanza vitale. Ciò ha spinto Masciarelli Tenute Agricole ad assumere responsabilmente un ruolo attivo nel miglioramento costante delle proprie performance ambientali.

Oltre a essersi dotata di un proprio sistema di gestione e tutela ambientale certificato ai sensi dello standard **ISO 14000:2004**, Masciarelli Tenute Agricole ha ottenuto la **certificazione EMAS** (*Eco-Management and Audit Scheme*), lo strumento creato dalla UE cui possono aderire volontariamente aziende od organizzazioni che intendano valutare e migliorare le proprie prestazioni ambientali e che, nel contempo, rende disponibili al pubblico informazioni sulla loro gestione ambientale. Si tratta, perciò, di uno strumento essenzialmente dinamico, costruito per stimolare le aziende a valorizzare le loro *best*

Per maggiori informazioni:
Aida Partners srl
Via Pomponazzi, 9 – Milano – 02.89504650
Barbara Fortunati – barbara.fortunati@aidapartners.com
Eleonora Quesito – eleonora.quesito@aidapartners.com



practice, ma anche a individuare gli ambiti di ulteriore miglioramento e a lavorare su di essi.

L'impegno di Masciarelli Tenute Agricole a essere sempre più un'azienda *green* si è già concretizzato nella redazione della **Dichiarazione Ambientale** disponibile sul sito dell'azienda. Si tratta di un documento che analizza sistematicamente le attività aziendali misurando i risultati ottenuti dalle iniziative volte a ridurre il loro impatto ambientale: dall'ottimizzazione dei consumi di acqua, energia elettrica e termica alla gestione delle varie tipologie di scarti, reflui e rifiuti.

La produzione

LINEA CLASSICA MASCIARELLI

- Montepulciano d'Abruzzo DOC
- Trebbiano d'Abruzzo DOC
- Rosato Colline Teatine IGT

È la linea storica dell'azienda, la più conosciuta e facilmente reperibile anche nel canale della Distribuzione Organizzata. I prodotti di questa linea sono assemblaggi di vigneti provenienti dalle quattro province abruzzesi.

LINEA GIANNI MASCIARELLI

- Montepulciano d'Abruzzo DOC
- Trebbiano d'Abruzzo DOC
- Cerasuolo d'Abruzzo DOC

Fortemente voluta da Marina Cvetic, la linea Gianni Masciarelli nasce nel 2014 come dedica al compagno di vita e di sfide professionali. Composta da Montepulciano, Trebbiano e Cerasuolo d'Abruzzo DOC, è prodotta con uve pregiate provenienti dai vigneti di Loreto Aprutino (Pescara), zona particolarmente vocata grazie all'esposizione eccellente e alla significativa escursione termica.

LINEA VILLA GEMMA

- Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva
- Bianco Colline Teatine IGT
- Cerasuolo d'Abruzzo DOC

L'ammiraglia dell'azienda è la linea che meglio incarna la ricerca stilistica e il gusto di Gianni Masciarelli. Austero e importante, il Montepulciano D'Abruzzo DOC Villa Gemma fornisce un'inedita interpretazione del grande autoctono, contribuendo a farlo entrare di diritto nel gotha della viticoltura mondiale. Accanto ad esso, quasi a bilanciare tanta complessità e

Per maggiori informazioni:

Aida Partners srl

Via Pomponazzi, 9 – Milano – 02.89504650

Barbara Fortunati – barbara.fortunati@aidapartners.com

Eleonora Quesito – eleonora.quesito@aidapartners.com



struttura, due vini freschi e briosi: il Villa Gemma Bianco Colline Teatine IGT, un bianco fermo ottenuto dalle uve di *Trebbiano d'Abruzzo*, *Cocociola* e *Pecorino*, e il Villa Gemma Cerasuolo.

VILLA GEMMA Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva

Vino principe della produzione Masciarelli, il Montepulciano d'Abruzzo DOC è un *cru* proveniente da un unico vigneto, il Vigneto di Cave a San Martino sulla Marrucina, dove sorge una struttura, il "Pensatoio" in cui Gianni Masciarelli era solito ritirarsi a meditare, circondato dalle viti e dal verde.

LINEA MARINA CVETIC

- Trebbiano d'Abruzzo DOC Riserva
- Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva
- Chardonnay Colline Teatine IGT
- Cabernet Sauvignon Colline Teatine IGT
- Merlot Terre Aquilane IGT
- ISKRA Colline Teramane DOCG
- Syrah Colline Pescaresi IGT

Dal legame privato e professionale tra Gianni e Marina nasce, nel 1991, la linea di prodotti che porta il suo nome. Articolata su ben 7 referenze, la linea Marina Cvetic si caratterizza per la presenza di vitigni internazionali in purezza (Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Syrah) affiancati da Montepulciano e Trebbiano, di cui si offre una lettura originale e di carattere. Strutturati ed eleganti, i vini Marina Cvetic sono una "voce fuori dal coro" per i palati più esigenti e smaliziati.

MARINA CVETIC Trebbiano d'Abruzzo DOC Riserva

Un vino sempre vincitore in qualsiasi competizione nazionale e internazionale. Il suo stile è molto vicino ai vini di borgogna, ma con la forza e il carattere del vitigno da cui proviene. Il Trebbiano Riserva è nel gotha dei vini bianchi italiani con un rapporto qualità prezzo d'eccezione.

MARINA CVETIC Chardonnay Colline Teatine IGT

Sempre ispirandosi alla Borgogna, Gianni Masciarelli decide di piantare sul finire degli anni '80 anche un vitigno internazionale, a dimostrazione che il suo Abruzzo avrebbe potuto sostenere la sfida dei grandi cugini francesi. Va sempre «a braccetto» con il Trebbiano Riserva, sia come annata che come fascia di prezzo.

MARINA CVETIC Cabernet Sauvignon Colline Teatine IGT

Il Cabernet Sauvignon è un vino in purezza, vinificato in acciaio e affinato in barrique per 12 mesi. Viene vendemmiato a km zero: le uve che compongono questo prodotto, infatti, provengono da un vigneto piccolissimo accanto a Villa Gemma,

Per maggiori informazioni:

Aida Partners srl

Via Pomponazzi, 9 – Milano – 02.89504650

Barbara Fortunati – barbara.fortunati@aidapartners.com

Eleonora Quesito – eleonora.quesito@aidapartners.com



attuale residenza della famiglia Masciarelli, che sorge di fronte alla cantina.

MARINA CVETIC Merlot Terre Aquilane IGT

Merlot in purezza, le cui uve provengono da un vigneto situato ad Ofena, in provincia de L'Aquila a 530 mt s.l.m., situato a ridosso del Parco Nazionale d'Abruzzo. Per la sua conformazione orografica, l'area in cui sorge il vigneto raggiunge temperature molto rigide nei mesi invernali e molto alte nei mesi estivi, seppur mitigate dalla costante ventilazione proveniente dalla catena del Gran Sasso. L'escursione termica tra il giorno e la notte è determinante per la qualità del prodotto, unitamente ad un clima asciutto.

MARINA CVETIC ISKRA Colline Teramane DOCG

Iskra (scintilla in tutte le lingue slave) è l'unico prodotto DOCG della gamma. Si tratta di un Montepulciano vinificato in purezza prodotto a Controguerra, in provincia di Teramo. Nell'etichetta, recentemente modificata, c'è l'immagine di una ballerina, realizzata dall'illustratrice Cristiana Cerretti, a comunicare un senso di attesa sospesa e di leggerezza, per un vino adatto alla meditazione.

MARINA CVETIC Syrah Colline Pescaresi IGT

Il Syrah Colline Pescaresi IGT Marina Cvetic 2014 proviene da un unico vigneto impiantato nel 2010 a Loreto Aprutino, nell'entroterra pescarese, su terreni argillosi a forte componente sabbiosa situati a 350 metri sul livello del mare. Il vitigno Syrah ha trovato nelle caratteristiche climatiche di questo spicchio d'Abruzzo le condizioni ottimali per esprimere la sua vigoria e conferire alle uve un potenziale da interpretare e sviluppare. Vinificato in vasche di acciaio inox, il Syrah Colline Pescaresi IGT Marina Cvetic 2014 è stato affinato per 12 mesi in barrique di rovere francese per poi completare l'affinamento riposando in bottiglia per altri 12 mesi.

LINEA CASTELLO DI SEMIVICOLI

- Rosso Terre Aquilane IGT
- Trebbiano d'Abruzzo DOC
- Pecorino DOC

Castello di Semivicoli Rosso Terre Aquilane IGT

È un blend di Merlot, Cabernet *Sauvignon* e Montepulciano. Le uve provengono da un appezzamento situato sotto il Gran Sasso. La totale assenza di legno nel processo di vinificazione lo caratterizza rispetto agli altri rossi Masciarelli. Rappresenta l'interpretazione «locale» del classico taglio bordolese.

Castello di Semivicoli Trebbiano d'Abruzzo DOC

Trebbiano vinificato in purezza, potrebbe essere considerato una riserva. Fermenta e affina in acciaio, per poi passare in bottiglia per minimo due anni. Un trebbiano

Per maggiori informazioni:

Aida Partners srl

Via Pomponazzi, 9 – Milano – 02.89504650

Barbara Fortunati – barbara.fortunati@aidapartners.com

Eleonora Quesito – eleonora.quesito@aidapartners.com



raffinato, estremamente equilibrato e strutturato proveniente da un vigneto di oltre quarant'anni, vera espressione di ciò che Gianni Masciarelli intendeva quando asseriva che «per fare un vino decente ci vogliono delle uve straordinarie».

Castello di Semivicoli Pecorino DOC

Vino di punta della linea, il Pecorino DOC Castello di Semivicoli si presenta fresco al palato e dalla gradevole sapidità. È caratterizzato da un bouquet persistente, da un profumo balsamico di salvia, timo ed erbe di montagna. Croccante e profumato, è ideale per accompagnare portate di pesce come ostriche, pasta allo scoglio o frittare.

LIMITED EDITION

LA BOTTE DI GIANNI

Durante la vendemmia 2010, Marina Cvetic Masciarelli decide di usare due tonneaux di rovere francese da 700 litri scoperte nella cantina di Masciarelli, per proseguire idealmente la sperimentazione del marito che le aveva acquistate tempo prima: lascia riposare al loro interno per 30 mesi rispettivamente un Trebbiano e un Montepulciano d'Abruzzo. Ne scaturiscono due vini superlativi, le cui prove di degustazione rivelano fragranze sorprendenti: il **Trebbiano d'Abruzzo DOC** e il **Montepulciano d'Abruzzo DOC "La Botte di Gianni"**. Imbottigliati a cascata libera e tappati manualmente, si distinguono all'interno della produzione d'eccellenza Masciarelli per l'elevata artigianalità. Dalla vendemmia 2013 è nata la seconda annata di produzione.

OLIO EVO MARINA CVETIC e CASTELLO DI SEMIVICOLI

Produzione Biologica

Per la molitura 2015 sono state prodotte 2 qualità monocoltivar nella linea Marina Cvetic (*dritta*, qualità autoctona di Loreto Aprutino e *leccino*, qualità diffusa in tutt'Italia). La molitura viene effettuata entro le 24 ore dalla raccolta nel frantoio di proprietà, situato a Corropoli in provincia di Teramo. In fase di lavorazione vengono eliminati tutti i fattori che possano innescare fenomeni di ossidazione.

VALORI: Linea Biologica

Masciarelli Tenute Agricole affianca l'azienda vitivinicola creata da Luigi Valori nel 1996 curando la distribuzione della sua linea di vini biologici. La collaborazione tra le due aziende nasce da una profonda comunanza di filosofie, improntate alla passione e attaccamento alla terra e a una ricerca senza compromessi della qualità che esige molto dal vignaiolo, dalle viti e dal vino.

Per maggiori informazioni:

Aida Partners srl

Via Pomponazzi, 9 – Milano – 02.89504650

Barbara Fortunati – barbara.fortunati@aidapartners.com

Eleonora Quesito – eleonora.quesito@aidapartners.com



Situata in una delle migliori zone di produzione della Doc Montepulciano d'Abruzzo della provincia di Teramo – nonché l'unica DOCG regionale – l'azienda Valori dispone di 26 ettari di vigneto nei comuni di Controguerra e Sant'Omero, caratterizzati da una posizione collinare ai piedi del Gran Sasso e dalla vicinanza al mare Adriatico, con un'esposizione a sud sud-est e un'altitudine dai 160 ai 300 metri s.l.m..

Cinque le etichette che compongono la gamma Valori: tre di **pronta beva**, Montepulciano d'Abruzzo Biologico DOC, Cerasuolo d'Abruzzo Biologico DOC, Abruzzo Pecorino Biologico DOC, cui si aggiungono le **due Riserve**: Inkiostro Merlot IGT Colli Aprutini e Vigna Sant'Angelo Montepulciano d'Abruzzo DOCG Colline Teramane.

Nel 2017 le etichette dei Vini Valori sono state oggetto di revisione dell'immagine coordinata sulla base del claim: "*Chiamami quando piove*", cioè quando in vigna non si può lavorare. Questa frase coglie in modo illuminante la necessità dell'uomo di adeguarsi ai **tempi della natura** e, in particolare, l'approccio di Luigi a un'agricoltura integrata e consapevole, che rispetta l'**ambiente, segue e si adatta ai suoi ritmi più che a quelli del consumo** e solo in base a quelli definisce le sue priorità.

Per questo, nell'elaborazione delle nuove etichette si è voluto dare massimo risalto al forte **simbolismo della pioggia** quale elemento naturale, ciclico, generatore di vita, apportatore di sollievo nelle vigne assetate e riarse dal sole, elemento che scandisce il tempo e il ciclo vitale di tutte le creature nel pieno rispetto del loro sviluppo naturale. Il risultato è un'etichetta raffinata, di gusto *minimal* e notevole per impatto visivo.

Per maggiori informazioni:

Aida Partners srl

Via Pomponazzi, 9 – Milano – 02.89504650

Barbara Fortunati – barbara.fortunati@aidapartners.com

Eleonora Quesito – eleonora.quesito@aidapartners.com



Castello di Semivicoli: ospitalità fuori dai soliti percorsi

A metà strada tra il litorale adriatico e il massiccio della Maiella, aristocraticamente incastonato nel verde delle colline teatine, il **Castello di Semivicoli** è una realtà che racchiude una dimensione dell'ospitalità, del benessere e del buon vivere oggi sempre più rara.

Situato in contrada Semivicoli, nel comune di Casacanditella (Chieti), il Castello di Semivicoli combina felicemente l'autenticità e il fascino di un'antica dimora patrizia di campagna, la raffinata ecletticità di arredi che giostrano tra tradizione e design contemporaneo e la presenza discreta dei moderni comfort nelle **11 camere e suite** a disposizione degli ospiti.

Le origini

Eretto in varie fasi tra XVII e XVIII secolo, la struttura oggi sede del *wine resort* apparteneva ai Perticone, famiglia della nobiltà borbonica che durante l'estate soggiornava in Abruzzo sia per la villeggiatura sia, soprattutto, per supervisionare le trebbiature e le vendemmie nei suoi latifondi.

Si trattava, pertanto, non di una semplice villa di campagna, bensì di un ampio fabbricato in cui coesistevano una parte residenziale e di rappresentanza e ambienti di servizio adibiti allo stoccaggio e trasformazione delle produzioni agricole del territorio (granaio, frantoio, cantine ecc.). Il carattere di complesso residenziale e produttivo concepito per essere autosufficiente è confermato, tra l'altro, dalla presenza della *neviera*, un ambiente ipogeo destinato a conservare la neve per la conservazione delle derrate deperibili, e dall'attigua chiesetta dotata di doppio accesso: uno – principale – per popolani, braccianti e famigli, e l'altro – riservato – che metteva in comunicazione la cappella con le stanze della baronessa. Tramontata la nobiltà, il palazzo baronale perse progressivamente importanza e venne abbandonato all'incuria – svuotato di ogni attività e degli arredi di pregio – sul finire degli anni '60 del secolo scorso.

Nel **2004**, pur consapevoli di assumersi un impegno estremamente gravoso, **Gianni Masciarelli** e **Marina Cvetic** decisero di acquistare l'antica dimora patrizia per riportarla all'originario splendore, con l'obiettivo di farne la meta di un turismo alto e raffinato con una forte attenzione all'ecosostenibilità.

Il restauro (2004-2009)

Trattandosi di un edificio classificato come *monumento d'interesse storico*, il **restauro conservativo** si è rivelato particolarmente impegnativo ed è stato completato nel **2009**.

Il progetto di recupero ha conservato le antiche forme, i colori e i materiali originari allo scopo di valorizzare il potenziale evocativo di una storia plurisecolare. Solo dove strettamente necessario sono state operate reintegrazioni con materiali compatibili per caratteristiche, origine e datazione. Per preservare al massimo l'integrità degli ambienti, inoltre, sia l'impianto elettrico sia il sistema di climatizzazione evoluto e ad alta efficienza

Per maggiori informazioni:

Aida Partners srl

Via Pomponazzi, 9 – Milano – 02.89504650

Barbara Fortunati – barbara.fortunati@aidapartners.com

Eleonora Quesito – eleonora.quesito@aidapartners.com



sono stati realizzati ricorrendo a canaline murate o sotto i pavimenti, risultando così pressoché invisibili.

Un'atmosfera unica

La conversione del palazzo baronale in meta di un turismo country alto e raffinato non ha intaccato l'identità dell'edificio. L'antico frantoio, i magazzini e la bottaia al piano terra, ad esempio, sono stati ridestinati con gusto ad aree di accoglienza per eventi e degustazioni, incluso un accogliente *wine bar* in cui assaporare le etichette di Masciarelli e della **Gianni's Selection**.

Il *piano nobile* oggi ospita spazi conviviali, sale relax, lettura, conversazione e degustazione. Nel sottotetto, invece, sono state ottenute le camere, tra cui una *superior suite* dalle cui finestre si gode un panorama invidiabile. Il **design degli interni**, cui si è dedicata Marina Cvetic Masciarelli, propone una brillante contaminazione tra arredi d'epoca ed elementi contemporanei firmati Stark, Lupi, Driade e Poltrone Frau, solo per citarne alcuni.

Dal 2010, il Castello di Semivicoli è entrato a far parte di **Les Collectionneurs**, la prestigiosa community di albergatori, ristoratori e viaggiatori, presieduta dal noto chef francese *Alain Ducasse*.

Ecosostenibilità

Castello di Semivicoli è tra le prime strutture in Abruzzo a poter vantare l'affiliazione a **Ecoworld Hotel**, un *booking engine* che in Italia raggruppa strutture con una particolare sensibilità all'ambiente. Tutti i prodotti dedicati agli ospiti e utilizzati come *amenities* nelle stanze sono biologici, certificati e provengono dall'accurata selezione Ecoworld Hotel.

Dal 2017, inoltre, è la **prima struttura turistica abruzzese e l'ottava in tutta Italia** ad aver ottenuto l'importante **certificazione EMAS**, sistema comunitario di eco-gestione e audit, a cui possono aderire volontariamente le imprese e le organizzazioni che desiderano impegnarsi nel valutare e migliorare la propria efficienza ambientale.

Infine, la sensibilità nei confronti dell'ambiente è testimoniata dalla scelta di materie prime prevalentemente *BIO* e a *Km 0* che non solo rispettano l'ambiente ma valorizzano il territorio circostante.

Accoglienza al femminile

Castello di Semivicoli e Masciarelli Tenute Agricole si distinguono per lo spazio e l'importanza dati al contributo professionale, di competenza e sensibilità delle donne. Oltre a esprimere il top management aziendale nelle figure di Marina Cvetic Masciarelli e Miriam Lee Masciarelli, infatti, sugli attuali settantasette dipendenti **la componente femminile è in maggioranza (54%)**.

Per maggiori informazioni:

Aida Partners srl

Via Pomponazzi, 9 – Milano – 02.89504650

Barbara Fortunati – barbara.fortunati@aidapartners.com

Eleonora Quesito – eleonora.quesito@aidapartners.com



Servizi

Nel segno di una genuina attenzione alle esigenze di relax e benessere degli ospiti, il Castello di Semivicoli mette a disposizione la palestra e la piscina, sede di brunch, aperitivi e trattamenti fitness molto apprezzati, ma anche servizi di baby sitting e di noleggio biciclette, per cui il personale del Castello fornisce consulenze personalizzate sugli itinerari più interessanti. Al relais de charme, inoltre, sono ben accetti **gatti e cani** di taglia piccola e media.

Eventi

Il concetto di ospitalità sviluppato al Castello di Semivicoli può essere definito come “*pop-up Château*”, ovvero la combinazione tra accoglienza taylor made e l'organizzazione di numerosi eventi “estemporanei” di gastronomia, musica e arte che rendono dinamica una struttura grandiosa.

Il giorno più bello

Il Castello di Semivicoli è meta di numerosi *Boutique Weddings* organizzati da sposi provenienti da tutto il mondo. Il matrimonio al Castello di Semivicoli è un evento organizzato e “cucito su misura” sulle esigenze e i desideri degli sposi. Il Castello è un luogo da vivere in esclusiva con famiglia e amici, nel totale relax e beneficiando di un servizio dedicato completamente agli sposi e agli invitati.

La cura dell'ospite si riflette anche nella selezione dei migliori ristoratori della regione che cucinano per gli sposi nelle moderne e attrezzate cucine del Castello.

A completamento di questa esperienza unica, il servizio include numerose attività da organizzare per gli sposi e gli invitati, tra cui visite alle cantine, picnic tra i vigneti, corsi di cucina e degustazioni corali, oltre che attività di fitness e relax personalizzate.

Web: www.masciarelli.it – www.castellodisemivicoli.it

Facebook: Masciarelli Tenute Agricole, Castello di Semivicoli

Twitter: @MasciarelliVini, @semivicoli

Instagram: @Masciarelli_winery, @castellodisemivicoli

Contatti aziendali:

eventi@masciarelli.it

comunicazione@masciarelli.it

Tel: +39 347 2222853

Per maggiori informazioni:

Aida Partners srl

Via Pomponazzi, 9 – Milano – 02.89504650

Barbara Fortunati – barbara.fortunati@aidapartners.com

Eleonora Quesito – eleonora.quesito@aidapartners.com