A Tenuta Masselina una collezione unica

written by Marco Salvaterra | 24 maggio 2021

In esposizione un secolo di viticoltura e mondo agricolo della Romagna. La mostra arricchisce la proposta enoturistica della Tenuta sulle colline di Castel Bolognese.



Interno Collezione

Castel Bolognese (24 maggio 2021) – **Tenuta Masselina** arricchisce la sua proposta **enoturistica** con **un viaggio nella memoria lungo un secolo per un racconto della cultura vitivinicola e agricola, dal primo '900 ai giorni nostri**. A proporla è l'azienda **vitivinicola biologica di 22 ettari sulle colline** di **Castel Bolognese**, tra Faenza e Imola, ospitata in un casolare di recente ristrutturazione che raccoglie una collezione di rara bellezza di attrezzi e macchine agricole e oggetti di alto artigianato.

Il percorso, dislocato in sei sale tematiche, è un cammino che attraversa il tempo e offre una **panoramica di oltre cent'anni di vita nella Romagna contadina**. A realizzarlo nella parte dei contenuti anche multimediali è l'azienda stessa in collaborazione con Hibou, realtà imolese che si occupa di progettazione e servizi culturali per musei, mostre e archivi.

Macchine e attrezzi, raccolti e perfettamente conservati in tanti anni da **Emilio Pezzi di Bagnacavallo**, oggi quasi novantenne, appassionato cultore della civiltà contadina che li ha affidati a Tenuta Masselina a futura memoria. Un'esposizione che vuole essere luogo di conoscenza e trasmissione alle generazioni a venire, per raccontare e divulgare la storia di viticoltori, artigiani e contadini della nostra terra.

Tra i numerosi oggetti in mostra, una collezione di gioghi ornati, il plaustro o carro agricolo a quattro ruote con timone per il trasporto dell'uva che la tradizione romagnola vuole dipinto 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 rappresentano il percorso che caratterizza la proposta enoturistica di Tenuta Masselina.

“La collezione è una nuova esperienza per chi visita Tenuta Masselina – spiega **Marco Nannetti**, Presidente Terre Cevico, gruppo che controlla la tenuta vitivinicola -. Una proposta che si aggiunge ai percorsi di degustazione e ci consente di ampliare il racconto del vino nel solco della sostenibilità non solo ambientale, ma anche etica, sociale e culturale. Un’esperienza che Masselina offre ai territori ed alle comunità della Romagna e non solo.”

Tenuta Masselina è un’azienda vitivinicola biologica che ottimizza la propria performance energetica attraverso l’utilizzo di **energia da fonti rinnovabili** (solare e geotermica, con pannelli e 14 pozzi che attingono ad una profondità di 110 metri) all’interno di spazi adeguatamente progettati e gestiti per ospitare un pubblico di enoturisti e appassionati, trasferendo attraverso il vino la propria filosofia di realtà che recupera sapienza e tradizioni dal passato con un progetto di recupero a 360 gradi. La struttura è certificata Casa Clima secondo gli standard di sostenibilità con il massimo grado.

Info Collezione.

L’esposizione è aperta al pubblico su prenotazione dal martedì al sabato con orario 9.00-12.30 e 15.00-18.30. La visita può essere abbinata a un percorso enologico che contempla varie proposte: cantina, vigna e degustazione.

L’ingresso alla collezione è gratuito.

Info Tenuta Masselina

Azienda agricola di 22 ettari, di cui 16 coltivati a vigneto in regime biologico e 6 di bosco, si trova a Castelbolognese sulla dorsale collinare tra Imola e Faenza. L’azienda si trova nell’MGA Serra della Doc Romagna Sangiovese, la menzione geografica più occidentale della denominazione, un vero spartiacque tra le consuetudini produttive Emiliane e quelle Romagnole. L’altitudine tra 100 e 250 metri s.l.m. su suoli argilloso-calcarei e la coltivazione dei vigneti è favorita dalla presenza di una ideale e quasi costante ventilazione. Particolarmente vocata alla produzione di vini bianchi, circa 40.000 le bottiglie totali prodotte, fra queste Sangiovese, Albana dai ritrovati vigneti a Pergoletta romagnola e lo spumante metodo classico affinato per 36 mesi all’interno dell’azienda. Sorge su una bellissima collina, dove i vigneti si alternano a bosco, pini e cipressi e la vista si spinge fino al mare.

Masselina fa leva su un nuovo racconto per la Romagna, un’identità tutta centrata sul recupero delle radici con uno sguardo al futuro, per una proposta enologica orientata alla sostenibilità ambientale con vini credibili e riconoscibili nel tempo per lo stile classico e dinamico.

Apertura da martedì al sabato con orario 9.00-12.30 e 15.00-18.30

Contatti: Tel. 0546 651004 info@masselina.it

Instagram tenutamasselina

Facebook Tenuta Masselina



Esterno collezione