



## Dalla Valpolicella al Salento: il percorso di Camilla Rossi tra Amarone e Primitivo

*Da Tenuta Massimago al recupero di Masseria Cuturi, la giovane imprenditrice guida due realtà diverse unite in un'unica anima, con uno sguardo artigianale e sfide affrontate con convinzione*

**La storia di Tenuta Massimago** nasce da una scelta di vita. **Camilla Rossi Chauvenet**, dopo la laurea in Agraria, decide di intraprendere un percorso nel mondo del vino, trasformando una passione in un progetto imprenditoriale fatto di relazioni, territorio e fiducia.

La sua avventura come produttrice inizia 23 anni fa, in un ambito in cui la maggior parte delle aziende era gestita principalmente da uomini, spesso da generazioni. Una scelta coraggiosa che le ha permesso di operare in piena libertà, con una visione personale e senza condizionamenti.

Nel 2003 nasce **Tenuta Massimago**, un progetto qualitativo incentrato sull'integrazione tra produzione, accoglienza ed enoturismo.

L'azienda si estende su circa 30 ettari, di cui 12 vitati, con altitudini che vanno dagli 80 ai 400 metri. Il complesso aziendale comprende la casa storica di famiglia, il wine relais e il ristorante, circondati da un paesaggio fatto di vigneti, bosco e uliveti.

## Tenuta Massimago: tra vigneto e ospitalità

Ci troviamo nel cuore della **Val di Mezzane**, in provincia di Verona, un territorio privilegiato per la coltivazione della vite, degli ulivi e dei ciliegi.

Il fruttaiolo, destinato all'appassimento delle uve per l'**Amarone**, rappresenta uno snodo centrale della produzione. In questo spazio, i grappoli selezionati riposano per **circa cento giorni**, secondo una pratica determinante per la struttura e la concentrazione del vino.

Accanto alla tradizione, l'azienda integra tecnologie moderne, con l'obiettivo di valorizzare il territorio e preservarne le caratteristiche originarie.

### Dall'Amarone allo spumante, il terroir in bottiglia

La **Valle di Mezzane** è una zona caratterizzata dalla presenza di suoli calcarei e depositi alluvionali che conferiscono ai vini speziatura, acidità ed equilibrio. Caratteristiche che si ritrovano nelle diverse parcelle di **Tenuta Massimago**.

La produzione vitivinicola, seguita dall'enologo **Valentino Ciarla**, è certificata biologica e comprende **Valpolicella**, **Ripasso** e quattro tipologie di **Amarone**, da uve Corvina, Corvinone e Rondinella. Ai rossi si affiancano un **bianco fermo** e due rosati, di cui un **frizzante ancestrale** e uno **spumante Metodo Martinotti**.

La stessa attenzione è riservata alla produzione dell'olio extravergine di oliva, ottenuto dalle **varietà Leccino** e dalle cultivar autoctone **Nostrano** e **Grignano**.

### Alcune etichette della produzione

Tra i vini della gamma, compare il **Frizzante Rosé "Zurlie" Bio**, rifermentato in bottiglia con metodo ancestrale, da uve Corvina, Corvinone e Rondinella.

L'etichetta nasce nel 2015 da un'idea di **Camilla Rossi** con l'obiettivo di creare un vino versatile, adatto a diversi momenti della giornata. In poco tempo ha incontrato il favore dei consumatori per la sua immediatezza e bevibilità. Il perlage è leggero, con note di lievito e buccia d'arancia; al palato una bollicina sottile ne esalta la freschezza.

Tra i rossi si distingue invece il **Valpolicella Superiore DOC 2021 "Profasio" Bio**, espressione delle parcelle calcaree della tenuta. Affina 12 mesi in botti di rovere da 20 ettolitri (Allier e Slavonia) e altri 12 in bottiglia.

Al naso è intenso, con profumi di ciliegia e fragola, note di pepe e liquirizia e una chiusura balsamica; al palato acidità e tannini trovano equilibrio, con un finale avvolgente ma misurato.



L'Amarone della Valpolicella Conte Gastone della Tenuta Massimago (Foto © Tenuta Massimago).

## L'Amarone, interpretazione della Valpolicella

Tra le etichette più rappresentative dell'azienda figura l'**Amarone della Valpolicella DOPG 2021 "Conte Gastone" Bio**, ottenuto da un'accurata selezione delle uve e pensato per coniugare struttura ed equilibrio.

La sua vinificazione prevede circa **cento giorni di appassimento**, seguiti da 24 mesi in barrique e tonneau di rovere francese e altri 12 in bottiglia. Al naso emergono amarena, prugna, cacao e tabacco; al palato è coerente e strutturato, con una buona armonia tra componente alcolica e freschezza.

## Masseria Cuturi, uno sguardo al futuro

Il percorso di Camilla Rossi non si limita però alla Valpolicella. L'amore per il Salento, infatti, nel 2007 ha portato all'acquisizione di **Masseria Cuturi**.

Siamo nel territorio di **Manduria** (TA), a pochi chilometri dal Mar Ionio, in una dimora seicentesca immersa tra vigneti, oliveti e un bosco di lecci secolari.

Il progetto prevede il recupero del patrimonio agricolo della tenuta, che oggi conta circa **80 ettari di uliveto e 40 ettari vitati**. I muretti a secco delimitano le parcelle in cui sono stati reimpiantati antichi cloni di Primitivo.



La Masseria Cuturi, la doppia anima di Camilla Rossi, nel territorio di Manduria (Foto © Tenuta Massimago).

Camilla Rossi ha ripreso idealmente quanto avvenne nel 1881, quando vennero impiantate le prime barbatelle di Primitivo, riportando in produzione anche altri vitigni autoctoni come **Negroamaro** e **Fiano Minutolo**.

La masseria ospita anche il ristorante “**Don Tumà**” e alcune suite, mentre l’area glamping è collocata nel bosco circostante.

#### TENUTA MASSIMAGO

Via Giare, 11 – Mezzane di Sotto (VR)

[www.massimago.com](http://www.massimago.com)

#### Data di creazione

09/03/2026

#### Autore

francesco-galeone