



CANTINA
LAVIS
-1948-

MASO FRANCH

BIANCO – VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Alle porte della Val di Cembra, lì dove un tempo un maso faceva da guardia a un territorio incastonato tra i boschi e la ripida vallata scavata dall’Avisio, sorge oggi un prezioso vigneto a conduzione biologica che dà origine a uve ricche di finezza e carattere.

A Maso Franch la vite cresce in perfetta simbiosi vegetativa e produttiva, divenendo un vero e proprio organismo agricolo in armonia con la natura circostante, capace di elevare tutta la sua nobile vocazione.

Il brillante colore dorato è arricchito da decisi riflessi verdi. La mineralità dei profumi è la premessa a sentori più fruttati e agrumati e nel calice l’evoluzione è continua e intrigante, con pietra focaia e note leggermente fumè che completano le percezioni olfattive. Al palato è profondo e di grande struttura. Il sorso è ampio, fitto con una componente salina che accarezza il palato. Un vino che guarda al futuro con carattere e decisione senza paura dell’età.

VITIGNO

Incrocio Manzoni

ZONA DI PRODUZIONE

Maso Franch, comune di Giovo

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA

Sud; 350 m s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Il suolo porfirico è posto su depositi fluvioglaciali del Quaternario ed è caratterizzato da una granulometria prevalentemente sabbioso/franca, ricca di carbonati, mediamente profondo e fertile, piuttosto drenato. La conduzione del vigneto è biologica.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

RESA

40 hl/ha

VINIFICAZIONE

L’assaggio degli acini in vigna stabilisce il momento di vendemmia. Solamente quando fragranza e salinità si uniscono a sensazioni mature e dolci, l’uva viene raccolta a mano in piccoli contenitori. Dopo una soffice pressatura e una lenta fermentazione il vino inizia il suo lungo viaggio in cantina: un percorso razionale, artigianale e attento. Il vino riposa per almeno 24 mesi sui propri lieviti, in parte in acciaio e in parte in piccole botti di rovere francese. Pochissimi travasi, pazienza e assaggi costanti permettono a questo vino di esprimere tutte le potenzialità di un territorio straordinario. Dopo diversi mesi di riposo in bottiglia Maso Franch è pronto per essere stappato.

ABBINAMENTI

Piatti di pesce - in particolare crostacei - primi piatti a base di verdura.

GRADO ALCOLICO

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° – 12°

