



## MASO FRANCH BIANCO Vigneti delle Dolomiti IGT

Un tempo, un vecchio maso faceva da guardia a un ambiente incontaminato e straordinario. Oggi quel Maso è circondato da un ecosistema naturale dove crescono le vigne che danno luce a questo vino. Un vino che, come quel maso, crea l'emozione della scoperta e della conquista.

### SENSAZIONI

*È l'intensità di uno sguardo. Emozione pura, quasi imbarazzo. La voglia di incrociarlo ancora è forte, insistente e irrazionale. Stregati dal bicchiere è inevitabile farsi rapire da profumi e sapori. Un vino intriso di particolari e dettagli silenziosi, ma così comprensibili. L'attrazione è irresistibile, piccoli sorsi e sguardi intensi, il desiderio di continuare ad innamorarsi.*

### NOTE DEGUSTATIVE

Maso Franch ha un colore brillante, dorato con decisi riflessi verdi. La mineralità dei profumi è la premessa a sentori più fruttati e agrumati. Nel bicchiere l'evoluzione è continua e intrigante, con pietra focaia e note leggermente fumè che completano le sensazioni olfattive. Al palato ha una struttura importante e una grande profondità. È ampio e fitto con un'evidente componente salina che accarezza il palato.

ZONA DI PRODUZIONE: Maso Franch, comune di Giovo, Trentino

VITIGNO: Incrocio Manzoni

TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO: guyot

VIGNETI: I vigneti sono posti proprio alla porta della Valle di Cembra, in destra orografica che è la più esposta al sole, salendo da Lavis. Si trovano su un versante di media e alta pendenza, esposti a sud con i caratteristici muri a secco che ne delimitano le terrazze. 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: in questo ambiente, infatti, la vite trova la situazione ideale per crescere e vivere in equilibrio vegetativo e produttivo. Maso Franch è una realtà unica in Val di Cembra, per le dimensioni del vigneto ma soprattutto per l'ambiente naturale nel quale è inserita, all'interno di un bosco ceduo, che fa trasparire la nobile vocazione dell'ecosistema agricolo.

VINIFICAZIONE: Il momento della vendemmia è stabilito attraverso l'assaggio degli acini in vigna. Solamente quando fragranza e salinità si uniscono a sensazioni mature e dolci, l'uva viene raccolta manualmente in piccoli contenitori. Dopo una soffice pressatura e una lenta fermentazione il vino inizia il suo lungo viaggio in cantina: un percorso estremamente razionale e artigianale dove tutti i passaggi sono valutati attentamente. 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, molta pazienza e assaggi costanti permettono a questo vino di esprimere tutte le potenzialità di un territorio unico e straordinario. Solo dopo diversi mesi di bottiglia MASO FRANCH sarà pronto per esser stappato.

RESA: 40 hl/ha

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: oltre i 10 anni

Alcol: 14 %vol

Acidità: 6.2

Zuccheri: 1 g/l

