franchina-e.giarone

VINI DI VIGNA

Modena, Italia

CHI SIAMO

Ogni vino è ricerca. Ogni ricerca parte dalla vigna.

La nostra storia nasce da un legame profondo con due luoghi: Franchina e Giarone. Due vigne, due modi diversi di sentire il vino, un'unica direzione.

Coltiviamo e vinifichiamo sulle colline modenesi, seguendo direttamente ogni fase del lavoro: dalla vigna alla bottiglia. Il nostro obiettivo è semplice e impegnativo allo stesso tempo: restituire all'uva la sua personalità, sotto forma liquida.

LA VISIONE

Il nostro lavoro nasce dall'ascolto.

Dopo la fermentazione inizia una delle fasi più importanti: il tempo degli assaggi, dell'attesa, dei dubbi.
Ogni vino viene seguito base per base, senza schemi prestabiliti, cercando di capire cosa quell'annata e quella vigna hanno davvero da dire.

Le scelte arrivano solo alla fine, quando il vino ha trovato il suo equilibrio.

Coltiviamo direttamente i nostri vigneti, senza l'uso di prodotti sistemici né concimi chimici.
Ci concentriamo sull'equilibrio vegetativo e sulla vitalità del suolo.

Un'agricoltura sana è per noi una scelta etica prima che produttiva.
È lo strumento più solido per costruire vini giusti, profondi e capaci di stare a tavola.

Ci interessa che un vino sia giusto.
Coerente con la vigna da cui nasce e capace di stare a tavola senza alibi.

Le bolle, come la loro assenza, non sono un obiettivo stilistico, ma una conseguenza dell'attitudine di ogni singola vigna e dell'annata che l'ha attraversata.

Ogni bottiglia nasce da una decisione precisa. A volte anche da una rinuncia.

I VINI

Ogni annata parla. Ogni base si racconta.

I nostri vini sono diversi tra loro, ma condividono lo stesso approccio:

- rispetto del tempo
- rigore nelle scelte
- nessuna scorciatoia

DEDALO

Trebbiano di Spagna – Vino bianco

Dedalo è il punto di partenza del progetto.
Un vino nato per lavorare con il Trebbiano di Spagna nel luogo più esigente che avevamo a disposizione. Un'uva complessa e rigorosa, che nella nostra visione può esprimersi pienamente solo senza bolle, lasciando che sale e tensione diventino protagonisti.

Pressatura diretta di uve Trebbiano di Spagna.
Fermentazione spontanea e affinamento in cemento.
Riposa sulle fecce fini fino all'estate successiva alla vendemmia.

ZUZU

Trebbiano Modenese e Trebbiano di Spagna – Vino bianco frizzante

Zuzu non è una bollicina, ma un vino bianco con le bolle.
Nasce dall'uvaggio di Trebbiano Modenese e Trebbiano di Spagna, con proporzioni che possono cambiare di anno in anno. La necessità rimane sempre la stessa: costruire una base che reggerebbe il calice e la tavola anche senza rifermentazione, e che con le bolle trova il suo compimento, diventando ancora più gastronomica e profondamente territoriale.

Pressatura diretta delle uve.
Fermentazione spontanea e affinamento in cemento.
Imbottigliato dopo l'inverno per la rifermentazione in bottiglia.
Non sboccato.

KITSUNE

Lambrusco di Sorbara – Vino rosato frizzante

Kitsune nasce dal confronto con il Lambrusco di Sorbara.
Un vitigno che richiede precisione, misura e rispetto dei tempi. Anche fuori dalla sua zona classica, l'obiettivo rimane lo stesso: cercare una dimensione che rispecchi vigna e uva nella loro interezza e profondità, tenendo insieme leggiadria e maturità, evitando crudezze e letture monodimensionali.

Pressatura diretta di uve Lambrusco di Sorbara.
Fermentazione spontanea e affinamento in cemento.
Imbottigliato dopo l'inverno per la rifermentazione in bottiglia.
Non sboccato.

SCAMPOLI

Field blend di uve rosse – Vino rosso

Scampoli è un vino di vigna.
Un field blend di uve rosse coltivate insieme nello stesso luogo in cui nasce Dedalo, ma con un'esposizione diversa. Nasce dalla volontà di lavorare non su un vitigno, ma su una vigna: una selezione massale di vecchie varietà per costruire un vino che fosse espressione di un luogo prima che di un nome.

Fino alla metà del secolo scorso, sulle colline modenesi era comune la copresenza di più varietà nella stessa vigna. Ogni parcella aveva equilibri diversi e da ciascuna nasceva un vino unico e profondamente identitario. Scampoli si inserisce in questa tradizione, dove la funzione del cru non è affidata alla profondità del suolo, ma alla ricchezza di sfumature e biodiversità varietale.

Uve diraspate non pigiate. Fermentazione spontanea e macerazione in acciaio.
Affinamento in cemento fino all'estate successiva alla vendemmia.

CAPPELLO MATTO

Trebbiano Modenese – Vino bianco macerato

Cappello Matto nasce dal desiderio di portare avanti una pratica quasi dimenticata, non per stile ma per memoria e continuità.
Un Trebbiano Modenese vinificato secondo la tradizione dei Trebbiani murati.

Le uve vengono diraspate e lasciate a lungo in macerazione in totale riduzione, senza follature né rimontaggi. Una volta avviata la fermentazione, il vino rimane indisturbato per mesi, senza contatto con l'ossigeno, fino alla svinatura.
Dopo la macerazione, il vino riposa e si distende fino all'estate successiva alla vendemmia prima dell'imbottigliamento.

MARGOT

Uvaggio di varietà bianche locali – Vino bianco frizzante

Margot è il vino dell'equilibrio quotidiano.
Un bianco frizzante immediato, ma non banale; leggibile, ma mai superficiale. È ottenuto da un ampio uvaggio di varietà bianche locali, con il Trebbiano Modenese come asse portante. Le proporzioni cambiano ogni anno seguendo l'andamento della vendemmia, con l'obiettivo di mantenere freschezza, bevibilità e una chiara impronta territoriale.

Pressatura diretta delle uve.
Fermentazione spontanea e affinamento in cemento.
Imbottigliato dopo l'inverno per la rifermentazione in bottiglia.
Non sboccato.

IENA

Lambrusco Grasparossa – Vino rosso frizzante

Iena è un rosso frizzante essenziale e asciutto.
Un vino diretto, pensato per la tavola, dove la bevibilità viene prima dell'espressione aromatica.

Uve Lambrusco Grasparossa, fermentazione spontanea con breve macerazione.
Affinamento in cemento e rifermentazione in bottiglia dopo l'inverno.
Non sboccato.

PERBENCI

Lambrusco Grasparossa – Vino rosato frizzante

Perbenci è un rosato frizzante di immediatezza e precisione di sorso.
Un vino semplice nell'intenzione, ma curato nel dettaglio, senza sovrastrutture.

Pressatura diretta delle uve.
Fermentazione spontanea e affinamento in cemento.
Rifermentazione in bottiglia senza sboccatura.

franchina e. giarone

Pizzetti Luca
Via Maranello, 9 – 41043 Formigine (Mo) – Italy
P. IVA 03655770364
C.F. PZZLCU89L22I462Y

franchinaegiarnone@gmail.com