franchina-e.giarone

SCHEDE TECNICHE
2026

franchina e giarone

VINI DI VIGNA

Modena, Italia

IL PROGETTO

Franchina e Giarone è un progetto agricolo situato sulle prime colline modenesi.
Lavoriamo direttamente vigneti storici e giovani selezioni massali, con l'obiettivo di costruire vini di vigna, profondamente legati all'annata e capaci di stare a tavola senza mediazioni stilistiche.

Il nostro lavoro parte dall'ascolto: della vigna, dell'annata e del vino dopo la fermentazione.
Ogni scelta nasce dall'assaggio, dall'attesa e dal rispetto dei tempi, senza schemi prestabiliti.

Coltiviamo senza l'uso di prodotti sistemici né concimi chimici, concentrandoci sull'equilibrio vegetativo e sulla vitalità del suolo.
L'agricoltura è uno strumento essenziale per arrivare a vini giusti, coerenti e leggibili.

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.