

## MASO BASTIE

### *Prà dei fanti*

**Il Vino:** Ottenuto da un blend originale per composizione e tecniche di vinificazione, si manifesta con concentrate note di frutti di bosco, sfumature floreali e seduce per la sua complessità gusto-olfattiva che persiste negli aromi di bocca altrettanto fruttati e tannini levigati. Un eccellente esordio che promette un futuro di grandi soddisfazioni!

**Denominazione di origine:** Prà dei Fanti Vigneti Delle Dolomiti - IGT. **Vitigni:** Merlot 60%, Pinot Nero 40% - Gr. 13,5%. **Annate consigliate:** 2005 ( nasce con nuova produzione nel Luglio 2007). **Zona di produzione:** L'Azienda Agricola Maso Bastie è situata a circa 300 mt slm, in una posizione che domina la vallata caratterizzata da terreni ricchi di deposito morenico miscelati a sedimenti fluvio-glaciali tendenti al calcareo; queste condizioni unitamente ad un clima mediamente temperato con interessanti escursioni termiche diurno/notturne, costituiscono condizioni ideali per la coltura dei vitigni. **L'Azienda:** Situata in località Volano in provincia di Trento, gode del privilegio di trovarsi in un'area decisamente vocata alla produzione vitivinicola; i terreni del Maso Bastie si estendono a corpo unico su una superficie di 14 ettari coltivati a vigneto. **Tecniche di produzione:** Il Pinot Nero viene lavorato con una parte dei grappoli lasciati interi ed il Merlot lavorato con macerazione carbonica; 1 anno di passaggio in barrique. Bottiglie prodotte: 3.700.



LOCALITÀ BASTIE, 1 - 38060 VOLANO (TN) – TEL E FAX 0464 412747  
[www.masobastie.it](http://www.masobastie.it) - [masobastie@tin.it](mailto:masobastie@tin.it)

83