

## Azienda agricola “MASO BASTIE”



L'azienda “**Maso Bastie**” di proprietà della famiglia Torelli dal 1912 è situata nel comune di **Volano**, in provincia di **Trento**, a pochi chilometri da Rovereto, in una zona particolarmente vocata alla produzione vitivinicola.

I terreni dell'azienda si estendono a corpo unico su una superficie di **14 ettari** interamente coltivati a vigneto ad una altitudine di circa **300 metri slm**. Grazie all'esposizione su tutti i versanti e alla ventilazione, l'azienda è in grado di produrre uve particolarmente sane, adatte alla vinificazione di vini importanti.

Nel 1997 è stata costruita una cantina che è collocata in posizione centrale nella tenuta.

La produzione totale annuale dell'azienda è di circa 2.000 quintali d'uva che corrispondono a 200.000 bottiglie. Esiste la possibilità di produrre un massimo di 400.000 bottiglie rimanendo sempre nel regime fiscale agevolato, nel caso in cui venga acquistato un quantitativo di uva pari a quello prodotto. Attualmente solo una parte dell'uva prodotta viene vinificata (circa il 20% che corrisponde a 20-25.000 bottiglie all'anno) mentre la produzione rimanente viene conferita alla cantina sociale di Mezzacorona.

La produzione dell'azienda si articola in cinque tipologie di vini la cui qualità è stata riconosciuta sia dalle guide più importanti del settore che da concorsi internazionali.

**IMMAGINI “MASO BASTIE”**



## I VINI DI MASO BASTIE



**BASTIE ALTE:** uvaggio con prevalenza di Merlot su Cabernet. E' vinificato con l'antico metodo del "Governò", che consiste nell'aggiungere, a fermentazione quasi ultimata, acini di grappoli appassiti e sottoposti solamente ad una leggera pigiatura. Si ottiene così una rifermentazione che esalta le qualità organolettiche del prodotto che viene lasciato poi maturare per almeno un anno in barrique e quindi ulteriormente affinato in bottiglia.



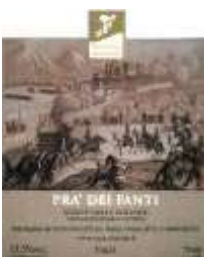
**TRAMINER :** prodotto con uve dell'omonima varietà. Viene ottenuto dalla vinificazione di uve in parte pressate intere, in parte macerate. Ciò permette agli aromi di intensificarsi e di esprimersi nella loro pienezza e complessità.



**MOSCATO ROSA:** vino dolce ottenuto da uve della medesima varietà. I grappoli sono raccolti a piena maturazione, lasciati appassire nel "fruttaio" e vinificati nel rispetto dei metodi e delle tecniche più tradizionali. La complessa ricchezza degli aromi, fra i quali prevale un deciso sentore di profumo di rosa, fa di questo prodotto un tipico vino da meditazione.



**EDYS:** vino bianco da dessert ottenuto vinificando separatamente uve bianche di tre diverse varietà (Moscato Giallo, Chardonnay, Traminer). Queste in parte vengono raccolte al loro normale grado di maturazione e successivamente fatte appassire, in parte lasciate a sovramaturare naturalmente in vigna. Le piacevoli caratteristiche degli aromi rendono questo vino particolarmente adatto all'abbinamento con i prodotti di pasticceria.



**PRA' DEI FANTI :** vino dal colore rubino molto intenso o luminoso, dal bouquet fruttato, fine ed elegante con note di legno ben integrate. E' caratterizzato dalla morbidezza ed armonia del gusto, da una buona persistenza e da tannini particolarmente fini, rotondi e maturi. Si ottiene prevalentemente da macerazione carbonica di grappoli diraspati di uve Merlot.

## VARIETA' COLTIVATE, VIGNETO E RISORSE UMANE

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Traminer Aromatico | 3,3 ha |
| Pinot Grigio       | 1,7 ha |
| Chardonnay         | 2,7 ha |
| Merlot             | 1,4 ha |
| Cabernet Sauvignon | 1,5 ha |
| Cabernet Frank     | 0,2 ha |
| Moscato Rosa       | 0,2 ha |
| Moscato Giallo     | 1,4 ha |
| Pinot Nero         | 0,9 ha |

Ai 13,30 ettari di vigneto, va aggiunto un ettaro di superficie che comprende la casa con il giardino, la cantina, il piazzale davanti alla cantina e le capezzagne dei vigneti.

Le uve coltivate di Chardonnay e Pinot Nero permetterebbero di produrre, seguendo il metodo classico, lo spumante TRENTODOC, una delle migliori espressioni della terra del Trentino. Si tratta di una zona particolarmente vocata alla produzione di uve base spumante: la cantina Ferrari ha molti conferitori nella zona. I terreni dell'azienda sono tutti dotati di impianto di irrigazione a goccia. Inoltre l'azienda è dotata di un pozzo profondo che eroga 2 litri al secondo. I terreni sono predisposti alla meccanizzazione delle lavorazioni in campagna.

In azienda collabora con il titolare un dipendente fisso, abile nello svolgimento di tutte le mansioni sia in campagna che in cantina con notevole grado di autonomia. Nel periodo estivo e durante la vendemmia l'azienda assume alcune persone a tempo determinato.

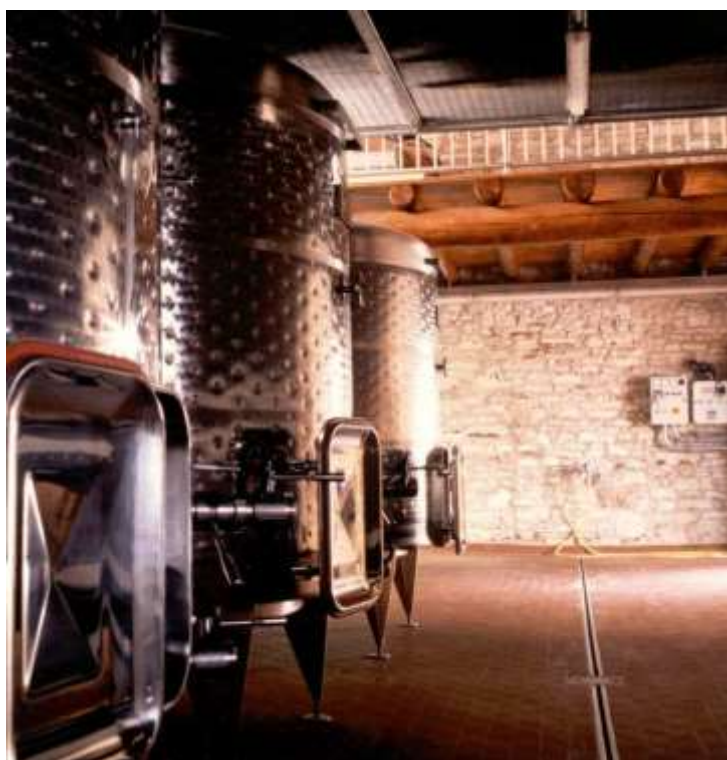


## CARATTERISTICHE DELLA CANTINA

Nella cantina si svolge l'intera produzione, dalla lavorazione delle uve fino all'imbottigliamento ed affinamento dei vini prodotti.

La cantina ha una superficie di 980 mq con possibilità di ampliamento; è tecnicamente avanzata e dotata delle più moderne attrezzature. Presenta al piano terra spazi adibiti alla vinificazione, all'appassimento delle uve con sistema di areazione automatizzato, alla deumidificazione, alla refrigerazione, alla stabilizzazione e all'imbottigliamento e allo stoccaggio dei vini. La cantina dispone in particolare sistemi di standardizzazione ed ottimizzazione dei processi di appassimento da considerarsi all'avanguardia. Una sala interrata è destinata all'affinamento in barriques ed in bottiglia dei vini prodotti.

Annessa alla cantina, a piano terra, troviamo inoltre l'officina e ampi spazi sia per il deposito attrezzi che per le macchine. L'azienda dispone di attrezzature (di proprietà) di ultima generazione che permettono una gestione del vigneto moderna e funzionale.



## AREA DEGUSTAZIONE ED EVENTI

Al centro della tenuta è disponibile un' area per la degustazione dei vini con presenza di una casetta in pietra. La vista diretta sul vigneto e sulla valle rendono la location particolarmente attraente per l'organizzazione di eventi.



## LA CASA

E' presente un immobile con N. 2 unità abitative su 3 piani con una superficie di 620 mq. ed un ampio giardino.



*Eros Zago*  
*Strategic Business Advisor – Settori Vitivinicolo & Acque Minerali*



*Tenute agricole 24 by QUIDQUID Srls Unipersonale*  
*Via Parrilla, 9 - 31015 Conegliano (TV)*  
*P.I., C.F. e Reg. Imp. TV-BL. N. 05380650266*  
*cell. +39 3755602855*  
*www.quidquid.eu - e.zago@quidquid.eu*  
*www.tenuteagricole24.it - info@tenuteagricole24.it*