

DESTRANI

La storia nel bicchiere. Quella fatta di sacrifici, di speranze, delusioni e rimpianti. Destrani, appunto nostalgia di un recente, apparentemente lontano, nostro passato. Ricordi di vendemmie, feste contadine, riti rurali dedicati al vino quotidiano. Quello destinato solo al piacere della tavola domestica. Vinificato con uve da ceppi della Valle dei Laghi, varietà Franconia, per avere un rosso immediato, fresco, invitante nella sua spigolosa, piacevole ruvidezza. Che richiama l'uva appena pigiata. E la nostalgia delle sagre paesane.



Vitigno	Franconia
Collocazione	Località "Pradel" di Lasino, a 450 m s.l.m, con esposizione sud-ovest
Composizione del terreno	Dolomia
Sistema di allevamento	Pergola trentina semplice
Resa	50 hl/ha
Vinificazione	La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, con successiva macerazione per circa due settimane a 28°/30° C. Il vino viene affinato in bottiglia per 6 mesi

