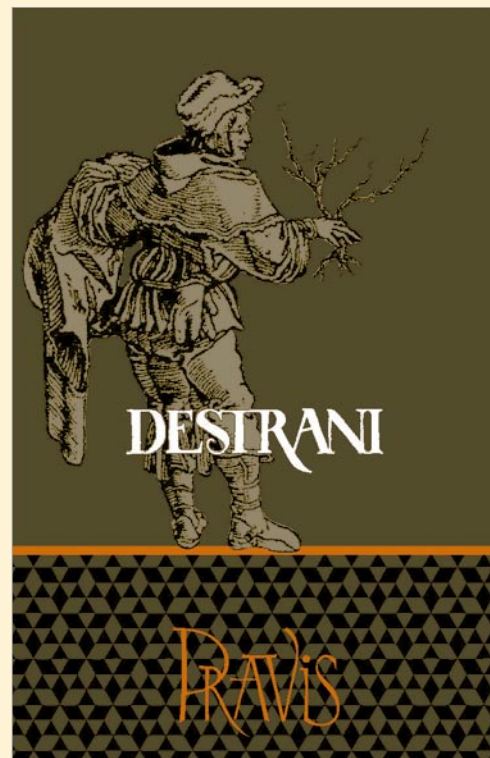


Destrani

Geschichte im Glas. Jene, die aus Opfern, Hoffnungen, Enttäuschungen und Bedauern entsteht. Destrani, Sehnsucht nach der jüngsten – und dennoch scheinbar weit entfernten – Vergangenheit. Erinnerungen an Weinlesen, bäuerliche Feste, ländliche Gewohnheiten, die dem alltäglichen Wein galten. Jenem, der nur dem Vergnügen der häuslichen Tafel bestimmt war. Hergestellt aus historischen Trauben des Valle dei Laghi (Sorte Franconia), um einen sehr präsenten Rotwein zu schaffen, frisch, einladend in seiner Eckigkeit, gefällig rau. Der an die gerade geerntete Traube erinnert und auf die dörflichen Feste besinnen lässt.

History in a glass. A history born of sacrifice, of hopes, disappointments, and regret. Destrani precisely the nostalgia for a recent and apparently distant history. Memories of harvests, peasant festivals, rural rituals dedicated to daily wines. Wines for only domestic drinking. Made with grapes from old vines of the Valle dei Laghi of the Franconia variety that create an easy drinking red that is fresh, inviting in its edginess and pleasing rusticity. A wine that recalls freshly-pressed grapes. And the memories of peasant harvest festivals.



Rebsorte

Lage

Bodenzusammensetzung

Aufzuchtssystem

Ertrag

Vinifizierung

Reifung

Grape Varietal

Vineyard location

Soil type

Vine Training system

Yield

Winemaking techniques

Aging

Franconia

Gebiet Pradel di Lasino auf 500 M.ü.d.M.; südwestliche Ausrichtung

Dolomit

Einfache Trentiner Pergel

50 hl/ha

In Rot; dreiwöchige Vergärung bei 28°/30° C

Sechs Monate Reifung in der Flasche

Franconia

Pradel zone of Lasino village at 500 meters above sea level, and southwest exposure

Dolomia

Simple Trentino pergola

50 hl/hectare

Maceration for three weeks at 28°/30° C

Six months bottle finishing