

## 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.



<b>Vitigno</b>	Franconia
<b>Collocazione</b>	Località "Pradel" di Lasino, a 450 m s.l.m, con esposizione sud-ovest
<b>Composizione del terreno</b>	Dolomia
<b>Sistema di allevamento</b>	Pergola trentina semplice
<b>Resa</b>	50 hl/ha
<b>Vinificazione</b>	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



PRAVIS

## DESTRANI

History in a glass. A history born of sacrifice, hopes, disappointments, and regret. Destrani means precisely the nostalgia for a recent but apparently distant history.

Memories of harvests, peasant festivals, rural rituals dedicated to daily wines. Wines just for domestic drinking. Made with grapes from old vines of the Valle dei Laghi of the Franconia variety which create an easy drinking red wine that is fresh, with an inviting edginess and pleasing rusticity. A wine that recalls freshly-pressed grapes. And the memories of peasant harvest festivals.

<b>Grape varietal</b>	Franconia
<b>Vineyard location</b>	“Pradel” zone in Lasino, at 450 m a.s.l. with southwest exposure
<b>Soil type</b>	Dolomia
<b>Vine training system</b>	Simple Trentino pergola
<b>Yield</b>	50 hl/hectare
<b>Winemaking techniques</b>	Fermentation takes place in stainless steel tank at a controlled temperature, with then maceration for two weeks at 28°/30° C. The wine is matured for 6 months in bottle

## 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.

<b>Rebsorte</b>	Franconia
<b>Lage</b>	Gebiet Pradel di Lasino auf 500 M.ü.d.M.; südwestliche Ausrichtung
<b>Bodenzusammensetzung</b>	Dolomit
<b>Aufzuchtssystem</b>	Einfache Trentiner Pergel
<b>Ertrag</b>	50 hl/ha
<b>Vinifizierung</b>	In Rot; dreiwöchige Vergärung bei 28°/30° C Sechs Monate Reifung in der Flasche