



PINOT NERO

Dextrum

— Trentino DOC —

Dextrum è il nostro Pinot Nero a denominazione Trentino DOC. Dal latino *dextrum*, destra, questo vino racchiude in sé anche un luogo: infatti tutti i vigneti per la sua produzione, sono collocati sulla sponda destra del fiume Adige che attraversa le terre della Vallagarina, ovvero l'ultimo tratto tra i monti del Trentino percorsi da questo fiume. È un vino dal sapore morbido e dal profumo che richiama i piccoli frutti rossi come il ribes e la ciliegia. Il gusto è carezzevole, con una piacevole sapidità. *Dextrum* è la nostra abile interpretazione di una delle uve senza dubbio più difficili da coltivare e vinificare.

Dextrum is our Pinot Nero that is denomination Trentino DOC. *Dextrum*, meaning “to the right” in Latin, is a perfect name to describe the historical location of this great vineyard. It is located in an area well-known for Pinot Nero in the mountains of Vallagarina that run on the right side of the Adige River.

It is a wine characterized by a scent that recalls small red fruits such as currant and cherry, with a smooth, elegant and complex taste that persists long after the first sip. *Dextrum* is our skillful interpretation of one of the most difficult grapes to grow and harvest.



Dextrum

COLORE Colore rosso rubino scarico tendente al granato

PROFUMO Profumo intenso di frutti rossi di sottobosco, ribes e ciliegia

SAPORE Asciutto, secco con sapidità e morbidezza

UVAGGIO 100% Pinot nero

ESPOSIZIONE Nord - Sud

ALTIMETRIA DEL VIGNETO 350 metri slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Pergola semplice trentina

EPOCA DI RACCOLTA Prima decade di Settembre

VINIFICAZIONE Diraspapigiatura dell'uva con successiva macerazione/fermentazione del pigiato ottenuto per circa 12 giorni a temperatura controllata in serbatoi di acciaio

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO Dopo la vinificazione seguono 2-3 travasi in serbatoi di acciaio dove sosta per circa 15 mesi; durante questo periodo il vino subisce la fermentazione malolattica con conseguente ammorbidimento del gusto. Segue poi imbottigliamento con sosta in bottiglia di circa 6 mesi prima dell'immissione in commercio

GRADAZIONE ALCOLICA 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 14-15° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Si abbina in maniera particolare a minestre di verdura, pasta e fagioli e carni miste

DENSITÀ D'IMPIANTO 4500 ceppi per ettaro

RESA PER ETTARO 80 q.li/ha

ZUCCHERI RESIDUI 3 g/L

ACIDITÀ TOTALE 5,40 g/L

PH 3,55

SHELF LIFE 4 anni

COLOR Ruby red color with garnet hues

BOUQUET Intense with red ripe fruit and notes of currant and cherry

AROMA Dry, sapid and softness

GRAPES 100% Pinot Nero

SUNLIGHT North - South

VINEYARD ALTITUDE 350 meters above sea level

VINEYARD TYPE Simple Trentino's pergola

HARVEST PERIOD First half of September

WINE MAKING PROCESS Red wine vinification, fermentation/maceration on the lees for 12 days in a specific temperature controlled fermentation in steel tanks

AGING 15 months in steel tanks where happens malolactic fermentation and another 6 months in bottle

ALCOHOL CONTENT 13% vol.

SERVING TEMPERATURE 14-15° C

FOOD PAIRING Perfect with vegetable soups and mixed meats

PLANTING DENSITY 4500 vines per hectar

YIELD 80 q.li/ha

RESIDUAL SUGAR 3 g/L

TOTAL ACIDITY 5.40 g/L

PH 3.55

SHELF LIFE 4 years