



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** 6 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 vinifaction, 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** 6 years