



A Z I E N D A A G R I C O L A

Pojer e Sandri

Nome del vino: **CHARDONNAY** DOLOMITI

Responsabile viticolo – proprietario: **Fiorentino Sandri**

Enologo – proprietario: **Mario Pojer**

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, brillante, dal profumo molto intenso:

da giovane si presenta molto fruttato con sentori di mela golden, banana, ananas, con la maturazione si sviluppano aromi terziari quali la pietra focaia, il fieno e il muschio.

Al gusto è franco, pieno e di buon carattere.

Si abbina bene a pesci salati della grande e della nuova cucina, a crostacei, creme di verdure e zuppe di funghi, primi piatti di pasta o riso con salse bionde a base di pesce o verdure. Buono l'abbinamento con formaggi trentini a pasta molle non stagionati quali il Dolomiti o l'Asiago.

Collocazione geografica del vigneto: diverse particelle, situate il località Pianezzi, Coveli, Molini e Palai tra 300 – 750 m. slm.

Sistema d'allevamento: "pergoletta trentina aperta" con 6500 ceppi per ettaro.

Tipo del terreno: dal punto di vista geomorfologico, Faedo si trova tra la formazione permiana della piattaforma porfirica (roccia vulcanica) e i depositi werfeniani d'arenarie, siltiti, marne, calcari e dolomie. Il terreno è variabile in profondità da 30 a 100 cm, è di tipo limoso-calcareo e poggia su un conglomerato marnoso.

Uve da cui è prodotto: Chardonnay.

Produzione per ettaro: 110 q.li.

Tenore d'alcool: 13 %.

Durata prevista del vino: è un vino che va consumato giovane anche se dà il meglio di sé dopo 1, 2 anni dalla vendemmia; con l'invecchiamento si sviluppano profumi terziari d'alto livello perciò è interessante assaggiarli con 6 – 10 anni e più.

Tipo di bottiglia: bordolese in cartoni da 6 bottiglie e mezzine (0,375 lt.).

Note: per preservare i caratteri varietali (aromi e antiossidanti naturali) le uve sono lavorate in iper-riduzione (assenza di ossigeno) tecnica sviluppata e brevettata in azienda.

Pojer e Sandri



Chardonnay
Dolomiti