



AZIENDA AGRICOLA

Pojer e Sandri

Nome del vino: **SAUVIGNON** DOLOMITI

Responsabile viticolo – proprietario: **Fiorentino Sandri**

Enologo – proprietario: **Mario Pojer**

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli,
dal profumo netto, intenso,
tipicamente varietale (sentore di fiori di sambuco, fico, foglie di pomodoro)
con delicate sfumature fruttate che ricordano la pesca, l'albicocca e il ribes nero.
Si riscontra ottima corrispondenza naso-palato.
E' un vino bianco di eccezionale pregio che si accosta egregiamente agli antipasti,
ai crostacei ed al pesce in genere,
ma non disdegna affatto di essere offerto come aperitivo.

Collocazione geografica del vigneto: sul conoide del comune catastale di Faedo in località Palai a 700 m. s.l.m. con esposizione Sud e in località Frait a 400 m. s.l.m. con esposizione Sud-Ovest, posizioni alquanto ventilate per l'influenza dell'Ora del Garda.

Sistema d'allevamento: "pergoletta trentina aperta" con 6500 viti 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 di arenarie, siltiti, marne, calcari e dolomie. Il terreno e' variabile in profondità da 30 a 100 cm, e' di tipo limoso-calcareo e poggia su un conglomerato marnoso.

Uve da cui e' prodotto: Sauvignon Blanc.

Produzione per ettaro: 80 q.li.

Tenore d'alcool: 13,5 %.

Durata prevista del vino: 2 – 3 anni.

Tipo di bottiglia: bordolese in cartoni da 6 bottiglie.

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



Sauvignon
Dolomiti