



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

Pojer e Sandri

Nome del vino: **PINOT NERO** DOLOMITI

Responsabile viticolo – proprietario: **Fiorentino Sandri**

Enologo – proprietario: **Mario Pojer**

Vino di colore rosso rubino chiaro, trasparente dal profumo persistente di frutti di bosco, fragole, lamponi. Palato perfettamente copiante il naso, di bella densità, generoso ed esaltante il frutto: un mirtillo di azzecata viscosità, d'impeccabile pulizia. Si accompagna bene a carni rosse (arrosto in umido) interessante l'abbinamento con pollame a carne scura quale faraona, piccioni, anatre, oche.

Collocazione geografica del vigneto: sul conoide del comune catastale di Faedo in località Rocol a 300 m. s.l.m. con esposizione Sud, località Rodel Pianezzi a 500 m. s.l.m. con esposizione Sud- Ovest, Palai a 700 m. con esposizione Sud; posizioni alquanto ventilate per l'influenza dell'Ora del Garda (vento che trae origine dal vicino gran lago).

Sistema d'allevamento: "pergoletta trentina aperta" con 6500 ceppi per ettaro, guyot con 6200 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 di 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: Pinot Nero (cloni italiani e francesi di Borgogna).

Produzione per ettaro: 80 q.li.

Tenore d'alcool: 12,5 %.

Durata prevista del vino: 3 – 4 anni.

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

Note: fermentazione e breve invecchiamento in inox e legno.

Pojer e Sandri



Pinot Nero
Dolomiti