



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

Pojer e Sandri

Nome del vino: **BIANCO FAYE** DOLOMITI

Responsabile viticolo – proprietario: **Fiorentino Sandri**

Enologo – proprietario: **Mario Pojer**

Vino di colore giallo paglierino carico
con riflessi verdognoli,
dal profumo franco, complesso,
nel quale si possono riconoscere molte sensazioni:
la vaniglia, il pate' di mandorle, la nocciola, il fieno, il muschio e la pietra focaia.
Al gusto è secco e franco, con molto carattere e una struttura importante.
Si abbina con una gran varietà' di piatti di pesce, soprattutto al forno e salato.
Bene anche su primi piatti e addirittura su carni bianche.

Collocazione geografica del vigneto: sul conoide del comune catastale di Faedo in località Coveli 300-400 m. s.l.m. esposizione Sud-Ovest, località Pianezzi a 500 m. s.l.m. esposizione Sud-Ovest e località Palai a 700 m. s.l.m. esposizione Sud. Posizioni alquanto ventilate per l'influenza dell'Ora del Garda (vento che trae origine dal vicino gran lago). A seconda dell'annata selezioniamo le uve migliori dal vigneto posto all'altitudine ideale (annata fredda 300 m. annata calda 700 m.)

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 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 e Pinot Bianco.

Produzione per ettaro: 80-90 q.li.

Tenore d'alcool: 13 %.

Durata prevista del vino: 4 – 6 anni.

Tipo di bottiglia: borgognotta in cartoni da 6 bottiglie e Magnum

Note: fermentazione e invecchiamento in piccoli fusti di rovere per circa 6 mesi a contatto del proprio lievito, con l'effetto della "clessidra". Affinamento in inox e bottiglia per un paio d'anni prima della messa in commercio.

Pojer e Sandri



BIANCO
FAYE
DOLOMITI