



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

Pojer e Sandri

Nome del vino: **PINOT NERO** *selezione* **RODEL, PIANEZZI** DOLOMITI

Responsabile viticolo – proprietario: **Fiorentino Sandri**

Enologo – proprietario: **Mario Pojer**

Vino di colore rosso rubino con riflessi di buccia di melanzana,
dal profumo franco, netto,
che si articola in moltissime sensazioni tra le quali si riconoscono:
i piccoli frutti di sottobosco quali lamponi, more,
la frutta matura (ciliege e prugne),
e deliziose note di tabacco,

In bocca si rivela un vino netto, armonico,
estratto e tannino lo rendono molto pieno.

Chiude con gran complessità rivelandosi morbido, salato, fragrante e speziato.

Si accompagna bene a carni rosse: arrosto in umido, ideale l'abbinamento
con pollame a carne scura quale faraona, piccioni, anatre, oche.

Collocazione geografica del vigneto: in località Rodel e Pianezzi a 500 m s.l.m. con esposizione Sud-Ovest, 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.

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 di Borgogna) viti con più di 25anni.

Produzione per ettaro: 60 - 70 q.li per ettaro.

Tenore d'alcool: 12,5 %.

Durata prevista del vino: 10 – 15 anni.

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

Note: fermentazione in tini di legno, invecchiamento in piccoli fusti di rovere per circa

un anno e affinamento in
bottiglia per 12 mesi prima
della commercializzazione.

