



AZIENDA AGRICOLA

# Pojer e Sandri

Nome del vino: **CUVÉE EXTRA BRUT DOLOMITI**

Responsabile viticolo – proprietario: **Fiorentino Sandri**

Enologo – proprietario: **Mario Pojer**

Vino di colore giallo paglierino carico,  
perlage molto fine con corona persistente,  
dal profumo maturo, ricorda chiaramente i caratteri dello Chardonnay,  
con l'invecchiamento si riscontrano sentori di vaniglia,  
pate' di mandorla, nocciola, fieno, muschio, pietra focaia.

Al gusto è estremamente secco, franco,  
con molto carattere e una struttura importante.  
Considerati i caratteri, non dosato e piuttosto maturo,  
é da considerarsi uno spumante da tutto pasto.

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

**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:** Pinot nero 35% e Chardonnay 65%

**Tenore d'alcool:** 12,5%

**Durata prevista del vino:** 5 – 6 anni dalla sboccatura

**Tipo di bottiglia:** champagnotta in cartoni da 6 bottiglie e Magnum da 1,5 lt.

**Note:** fermentazione ed invecchiamento in piccoli fusti di rovere a contatto del proprio lievito con l'effetto della "clessidra" settimanalmente il vino

va rimescolato. La rifermentazione in bottiglia è fatta in primavera utilizzando vini base di due annate e di due varietà diverse, la sboccatura si effettua dopo non meno di 30 mesi di permanenza sui lieviti.

Pojer e Sandri

