



AZIENDA AGRICOLA

Pojer e Sandri

Nome del vino: **BRUT ROSE'** DOLOMITI

Responsabile viticolo – proprietario: **Fiorentino Sandri**

Enologo – proprietario: **Mario Pojer**

Vino di colore rosa antico con riflessi ramati, molto fine con corona persistente. dal profumo ampio e complesso, frutti rossi: ciliegia marasca e lamponi, ricordano chiaramente

i caratteri del pinot nero, non mancano in sottofondo le note dello Chardonnay: paté di mandorla, nocciola e fieno. Il tutto integrato da profumi di pasticceria viennese: vaniglia, caffè d'orzo tostato, cacao

Al gusto è franco, cremoso e consistente, l'armonia è ottenuta dopo un adeguato dosaggio

(Brut). La sapidità, carattere distintivo dello Chardonnay, coltivato in alta quota, ne fa un rosè di grande bevibilità. Ideale come aperitivo o per chiacchierare in compagnia.

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'Ora 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 e Chardonnay, raccolti da metà settembre ai primi di ottobre

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: la fermentazione della base avviene in piccoli fusti di rovere, il Pinot Nero in particolare

viene posto in fusti precedentemente usati per invecchiare il nostro distillato "Divino". I vini base rimangono 6 mesi sul proprio lievito, con "l'effetto della clessidra" settimanalmente il vino va rimescolato. A primavera si passa alla rifermentazione in bottiglia. La sboccatura si effettua a non meno di 18/24 mesi di permanenza sui lieviti.

Pojer e Sandri

