



AZIENDA AGRICOLA

Pojer e Sandri

Nome del vino: **BESLER BIANK**

Responsabile viticolo – proprietario: **Fiorentino Sandri**

Enologo – proprietario: **Mario Pojer**

Vino dal colore giallo paglierino con note verdognole.

Al naso piuttosto intenso e complesso visto l'assortimento varietale, un "vino vivo" con note

fresche e mature che spaziano dalla pesca all'albicocca, dal fiore di sambuco alle note minerali, dal frutto tropicale al miele di acacia. Al gusto buona armonia, quasi cremoso con una nota viva e croccante, un bianco da abbinare a piatti di pesce speziati, a primi saporiti, da provare su carni bianche.

Collocazione geografica del vigneto: Maso Besler situato a Cembra in località Valbona (Valle laterale della Val di Cembra).

Sistema d'allevamento: Guyot con sistemazione fusti di rovere e di acacia. Il vino matura a ritocchino (secondo la massima pendenza che per 6 mesi in legno a contatto del proprio raggiunge nel nostro caso il 50%), 6.200 ceppi per ettaro, con l'effetto della "clessidra" settimanalmente il vino va rimescolato.

Tipo del terreno: Valbona è stata modellata dopo un'ulteriore sosta in acciaio, il vino anticamente dal ritiro di ghiacciai e più tardi viene imbottigliato e affinato per un paio dall'opera del torrente Scorzai. Scavando nell'anno prima della commercializzazione, roccia porfirica (origine vulcanica) si sono originati dei terreni sabbiosi dal colore bruno scuro, ricchi in scheletro (ciottoli arrotondati).

Uve da cui è prodotto: Pinot Bianco, Riesling Renano, Sauvignon, Incrocio Manzoni e Kerner.

Produzione per ettaro: 80 q.li.

Tenore d'alcool: 13,5 %.

Durata prevista del vino: Mancando un'effettiva esperienza d'invecchiamento si fa affidamento sulla nobiltà dei vitigni usati e sulla tecnologia adottata. Probabilmente i 5 – 7 anni potrebbero essere la giusta misura.

Tipo di bottiglia: Bordolese in cartoni da 6 bottiglie.

Etichetta: Dell'artista scultore "Cembrano" Egidio Petri.

Pojer e Sandri



BESLER BIANK
VAL DI CEMBRA
DOLOMITI