



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

Pojer e Sandri

Nome del vino: **FILII (Bianco Dolomiti)**

Responsabile viticolo – proprietario: *Fiorentino Sandri*

Enologo – proprietario: *Mario Pojer*

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdi.

Profumo leggermente aromatico, vegetale: limoncella, floreale: fiori di sambuco, fruttato: pesca più sfumature tropicali. La nota fresca aromatica e la bassa gradazione 9,5° lo caratterizzano come aperitivo e compagno ideale di antipasti e primi delicati.

Collocazione geografica del vigneto: a Faedo in località Palai a 550–750 m. s.l.m. con esposizione Sud–Est, posizione alquanto ventilata per l’influenza dell’Ora del Garda (vento che trae origine dal vicino gran lago) e maso Besler in Val di Cembra.

Sistema d’allevamento: “pergoletta trentina aperta” con 6500 ceppi per ettaro e guyot con 6200 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. A maso Besler il terreno è sabbioso molto profondo originato da porfido disgregato di origine vulcanica.

Uve da cui è prodotto: Riesling, e propri eredi, figli (FILII): Muller thurgau – Kerner – Incrocio manzoni.

Produzione per ettaro: si raccoglie con un primo stacco anticipato il 30–40% dell’uva in vigna (produzione totale per ettaro dai 70q/ha del Riesling ai 110q del Muller thurgau).

Tenore d’alcool: 9,5%

Durata prevista del vino: 1–2 anni.

Tipo di bottiglia: renana da 0,5 litri in cartoni da 6 bottiglie.

Note: è un vino che nasce da un progetto culturale in omaggio all’uva che viene dal freddo coltivata in montagna all’ombra delle Dolomiti.

Bottiglia da mezzo litro e 9.5° alcol sono la quantità ideale per due persone che bevono mangiando. “UN VINO SALVA PATENTE” come qualcuno ha sottolineato.

