



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

Pojer e Sandri

Nome del vino: **TRAMINER AROMATICO** DOLOMITI

Responsabile viticolo – proprietario: **Fiorentino Sandri**

Enologo – proprietario: **Mario Pojer**

Vino di colore giallo, sfumato d'oro brillante,
dal profumo floreale (rosa), aromatico,
fruttato (mela, banana, pesca, albicocca).

Di sottofondo si avvertono note piacevoli di cannella e di chiodi di
garofano.

Al gusto è piacevolmente grasso, untuoso,
fraganza e sapidità lo contraddistinguono e lo rendono molto equilibrato.

E' un vino ottimo da aperitivo e da incontro, bene si adatta a piatti di
pesce con salse morbide,
con crostacei a carne dolciastra come scampi, gamberoni, astici, aragoste.

Collocazione geografica del vigneto: sul
conoide del comune catastale di Faedo in
località Coveli a 300 m. s.l.m. con
esposizione Sud – Ovest; posizione alquanto
ventilata 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 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–calcereo e
poggia su un conglomerato marnoso.

Uve da cui è prodotto: Gewürztraminer
(cloni di origine alsaziana).

Produzione per ettaro: 80 q.li.

Tenore d'alcool: 14 %.

Durata prevista del vino: è un vino che va
consumato giovane, la miglior qualità si ha
comunque dopo 2/3 anni.

Tipo di bottiglia: bordolese in cartoni
da 6 bottiglie.

Note: Per preservare i caratteri
varietali (aromi e antiossidanti
naturali) le uve sono lavorate in iper-
riduzione (assenza di ossigeno)
tecnica sviluppata e brevettata in
azienda.

Pojer e Sandri



Traminer Aromatico
Dolomiti