Brut Rosè

Pojer e Sandri

Strepitoso il Brut Rosè di Pojer e Sandri. Bollicine di montagna che evolvono a lungo in piccoli fusti di rovere: è questa la sua particolarità. Una delizia da uve Pinot nero e Chardonnay che arriva al termine di una complessa maturazione.

CARATTERISTICHE

Tipo	Spumante
Sottotipo	Rosato
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Trentino-Alto Adige
Localizzazione	Faedo
Vitigno	Pinot Nero e Chardonnay 100%
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosa antico con riflessi ramati, molto fine con corona persistente
Gusto	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
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: v
Abbinamenti	Antipasti di salati, pizze di alla marinara
Temperatura di servizio	8° - 10° C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	in località Pianezzi a 500 m. m
Tipologia 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
Allevamento	Pergoletta trentina aperta
Densità impianto	6.500 viti per ettaro
Epoca vendemmia	Dalla metà di settembre ai primi di ottobre
Vinificazione	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"
Maturazione	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