Faye

Vigneti delle Dolomiti IGT 2012

Pojer e Sandri

Il Vigneti delle Dolomiti Igt Faye è uno dei vini bianchi più conosciuti della cantina Pojer e Sandri, un'innovativa realtà vinicola che ha fatto scuola in tutto il Trentino. Vendemmia dopo vendemmia, vengono selezionate le uve migliori provenienti dal vigneto considerato ideale in relazione all'annata: in caso di annata fredda si privilegia il vigneto della località Covili, a 300 m di altitudine; in caso di annata calda si preferiscono i vigneti più in quota.

Anni di sperimentazioni, di prove e di duro lavoro hanno portato alla messa a punto dei migliori metodi di produzione che hanno consolidato il successo del Bianco Faye

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Vigneti delle Dolomiti
Denominazione	IGT
Annata	2012
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Trentino-Alto Adige
Localizzazione	Località Coveli e Località Pal
Vitigno	Chardonnay 90% ;Pinot Bianco 10%
Gradazione	13.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino carico con riflessi verdognoli
Gusto	Al gusto è secco e franco, con molto carattere e una struttura importante
Profumo	Franco, complesso, nel quale si possono riconoscere molte sensazioni: la vaniglia, il pate' di mandorle, la nocciola, il fieno, il muschio e la pietra focaia
Abbinamenti	Secondi piatti di pesce al forno, secondi piatti di saltato
Temperatura di servizio	8°-10°C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Gambero Rosso 2 bicchieri rossi

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	300-700 s.l.m. m
Tipologia terreno	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 cong
Allevamento	"pergoletta trentina aperta"
Densità impianto	6.500 ceppi per ettaro

Vinificazione	**In piccoli fusti di rovere e riposo per circa 6 mesi a contatto del proprio lievito**
Affinamento	in acciaio e in bottiglia per un paio di anni