

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

Tip 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 cono "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