VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Chardonnay

Productor: Pojer e Sandri

Vigneti delle Dolomiti IGT

100% Chardonnay · Orgánica (certificada)

Tipo de Vino: Vino Blanco

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 12.5 %

Suelo: Roca Volcánica

Altitud: 501 m - 600 m



VITICULTURA:
El Chardonnay de Pojer e Sandri está plantado en viñedos de montaña en Faedo y alrededores (Pianezzi, Coveli, Molini, Palai) entre 300 y 750 m.s.n.m., con suelos limoso-calcáreos y marno-arenosos que aportan mineralidad y frescura a la uva, y con fuerte influencia de vientos secos como la Ora del Garda, que mejoran la sanidad y la madurez fenólica de las uvas. La densidad de plantación y el sistema de conducción tradicional de “pergoletta trentina abierta” ayudan a equilibrar vigor y exposición solar en un clima de montaña, favoreciendo la acidez natural y la expresión aromática fina de la variedad. La vendimia se hace en el punto óptimo para preservar acidez, frescura y aromas varietales, y en bodega se trabaja en hiper-reducción (sin oxígeno) para evitar oxidación y mantener la pureza varietal, un enfoque patentado en la propia bodega.

VINIFICACIÓN:
Para preservar los caracteres varietales (aromas y antioxidantes naturales), las uvas se trabajan en hiper-reducción (ausencia de oxígeno), técnica desarrollada y patentada por la bodega.

NOTAS DE CATA:

Nariz expresiva y definida. Notas de manzana verde, pera fresca y cítricos sutiles, acompañadas por matices florales delicados. En evolución aparecen recuerdos de almendra, heno seco y una ligera nota mineral. En boca, es seco, preciso y tenso. Buena acidez que aporta verticalidad y frescura. Textura limpia y equilibrada, con final persistente y elegante.

MARIDAJE:

Ideal con pescados al horno o a la parrilla, mariscos y crustáceos, así como con pastas o risottos de verduras y setas. También acompaña muy bien aves blancas de preparación delicada y quesos frescos o de pasta blanda.