VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Esenzia IGT Vigneti delle Dolomiti

Productor: Azienda Agricola Pojer e Sandri

Vigneti delle Dolomiti IGT

100% Riesling, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewurztraminer · Orgánica (certificada)

Tipo de Vino: Vino Dulce

Región: Trentino, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 9.5 %

Edad de vides: 10 - 40 años

Suelo: Limo,Calcáreo,Volcánico



VITICULTURA:
Las vides seleccionadas de ubicaciones privilegiadas en las zonas de Faedo en la zona de Coveli a 350 msnm con exposición al oeste y en la zona de Palai a 700 msnm con exposición al sur; Grumes en el alto valle de Cembra en la zona de Maso Rella a 800/900 metros sobre el nivel del mar con exposición suooeste. Las vides estás entrenadas mediante “pergoletta abierta de Trentino” y Guyot El suelo varía en profundidad de 30 a 100 cm, es limo-calcáreo y reposa sobre un conglomerado margoso. Maso Rella, en cambio, está formado por roca de origen volcánico, formada por pórfidos desintegrados de color marrón oscuro.

VINIFICACIÓN:
Este vino no se elabora todos los años ya que la producción está directamente ligada a las condiciones climáticas. Las uvas se recolectan lo más tarde posible, generalmente a finales de noviembre o principios de diciembre. Es imprescindible que los racimos sean atacados por la podredumbre noble y que la temperatura nocturna descienda por debajo de cero grados.

NOTAS DE CATA:

Vino de color amarillo pajizo intenso. De aroma muy intenso y complejo, en el que se reconocen multitud de sensaciones: entre las más evidentes, fruta madura: melocotón, melón, frutas tropicales: plátano, piña, mango, maracuyá, todo integrado en la elegancia fruto de la podredumbre noble. . En boca es fresco, pleno, con cuerpo y adecuadamente dulce.

MARIDAJE:

Marida fantástico con quesos gorgonzola picantes o similares, con paté de oca, foie y con postres, helados y tartas