

Bianco Faye

IGT – VIGNETI DELLE DOLOMITI

Vino di colore giallo paglierino carico con riflessi verdognoli.

Dal profumo franco, complesso, nel quale si possono riconoscere molte sensazioni: la vaniglia, il paté' di mandorle, la nocciola, il fieno, il muschio e la pietra focaia.

Al gusto è secco e franco, con molto carattere e una struttura importante.

Si abbina con una gran varietà' di piatti di pesce, soprattutto al forno e salato. Bene anche su primi piatti e addirittura su carni bianche.

Collocazione geografica del vigneto: Faedo in località Cosleri a 300-400 m. s.l.m. con esposizione Sud-Ovest, in località Pianezzi a 500 m. s.l.m. con esposizione Sud-Ovest e in località Palai a 700 m. s.l.m. esposizione Sud.

Posizioni alquanto ventilate per l'influenza dell'Ora del Garda (vento che trae origine dal vicino gran lago). A seconda dell'annata selezioniamo le uve migliori dal vigneto posto all'altitudine ideale (annata fredda 300 m. - annata calda 700 m.).

Sistema d'allevamento: "pergoletta trentina aperta" con 6500 viti per ettaro.

Tipo di 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 tipo limoso-calcareo e poggia su un conglomerato marnoso.

Uve da cui è prodotto: Chardonnay e Pinot Bianco.

Produzione per ettaro: 80-90 q.li.

Tenore alcolico: 12,5%.

Durata prevista del vino: 6 - 10 anni.

Tipo di bottiglia: borgognotta in cartoni da 6 bottiglie e Magnum.

Note: fermentazione e invecchiamento in piccoli fusti di rovere per circa 6 mesi a contatto del proprio lievito, con l'effetto della "clessidra". Affinamento in inox e bottiglia per un paio d'anni prima della messa in commercio.

