

# Pojer e Sandri

## Cuvée Extra Brut

### METODO CLASSICO

Vino di colore giallo paglierino carico, perlage molto fine con corona persistente.

Dal profumo maturo, ricorda chiaramente i caratteri dello Chardonnay, con l'invecchiamento si riscontrano sentori di vaniglia, paté di mandorla, nocciola, fieno, muschio, pietra focaia.

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

Considerati i caratteri, non dosato e piuttosto maturo, è da considerarsi uno spumante da tutto pasto.

**Collocazione geografica del vigneto:** Faedo in località Pianezzi a 500 m. s.l.m. con esposizione Sud-Ovest e località Palai a 700 m. s.l.m. con esposizione Sud; Cembra in località Valbona (valle laterale alla Val di Cembra) ad una quota di 450 m. s.l.m.

**Sistema d'allevamento:** "pergoletta trentina aperta" con 6000 viti per ettaro a Faedo e guyot con 6200 ceppi per ettaro a Cembra.

**Tipo di terreno:** 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.

Valbona invece è stata modellata anticamente dal ritiro di ghiacciai e più tardi dall'opera del torrente Scorzai. Scavando nella roccia porfirica (origine vulcanica) si sono originati dei terreni sabbiosi dal colore bruno scuro, ricchi di scheletro (ciottoli arrotondati).

**Uve da cui è prodotto:** Pinot nero 35% e Chardonnay 65%.

**Tenore alcolico:** 12,5%.

**Durata prevista del vino:** 6 - 10 anni dalla sboccatura.

**Tipo di bottiglia:** champagnotta in cartoni da 6 bottiglie e Magnum da 1,5 lt.

**Note:** fermentazione ed invecchiamento in piccoli fusti di rovere a contatto del proprio lievito con l'effetto della "clessidra" settimanalmente il vino va rimescolato. La rifermentazione in bottiglia è fatta in primavera utilizzando vini base di due annate e di due varietà diverse, la sboccatura si effettua dopo non meno di 36 mesi di permanenza sui lieviti.

