

Trentino – Vigneti delle Dolomiti



POJER e SANDRI

Faedo -Trento

Mario Pojer et Fiorentino Sandri, aiment les défis. Début des années 70, ils créent leur domaine, avec l'ambition de démontrer, que l'on peut produire des vins de grande qualité sur la colline de Faedo. Passé maître dans l'innovation technique, en « lavant » les raisins dans un « bain » avant fermentation et à l'usage d'une montgolfière remplie de gaz inerte relié au pressoir, ils commencent les fermentations des moûts exempts d'oxydation. Résultats leurs vins déjà bien caractérisés par l'équilibre et la fraîcheur se révèlent plus nets encore, le nouveau procédé permet de réduire les sulfites de manière drastique.

www.pojeresandri.it

Blancs/Witte

		HTVA	TVAC
Vigna Palai 2022/23 IGT	Müller Thurgau 100%	12,55	15,19
Chardonnay di Faedo 2023 IGT	Chardonnay 100%	12,55	15,19
Sauvignon di Faedo 2023 IGT	Sauvignon 100%	16,00	19,36
Riesling Trentino 2021 DOC	Riesling 100 %	16,00	19,36
Bianco Faye 2019/20 IGT	Chardonnay 95%, Pinot Bianco 5%	26,75	32,37
Bianco Faye 20 IGT	Chardonnay 95%, Pinot Bianco 5%	1,500	-

Monogramma

Riesling Monogramma 2020 DOC	Riesling 100 %	20,50	24,81
Müller Thurgau Monogramma 2019 IGT	Müller Thurgau 100 %	20,50	24,81

Rouges/Rode

Pinot Nero di Faedo 2023 IGT	Pinot Nero 100%	15,50	18,76
Pinot Nero "Rodel Pianezzi" 2018 IGT	Pinot Nero 100%	29,90	39,18
Pinot Nero "Rodel Pianezzi" 2015 IGT	Pinot Nero 100%	1,500	65,00
Rosso Faye 2019 IGT	Cabernet Sauvignon 50 %, Cabernet Franc, Merlot, Lagrein 50 %	34,50	41,75
Rosso Faye 2015 IGT	Cabernet Sauvignon 50 %, Cabernet Franc, Merlot, Lagrein 50 %	1,500	79,00

Vin liquoreux - Dulcis In Fondo

Merlino 13-99	Vin Liquoreux de Lagrein muté au Brandy Divino	0,500	25,00	30,25
---------------	--	--------------	--------------	-------

Spumante - Méthode Traditionnelle

Spumante Extra Brut 2017/2018 Metodo Classico	Chardonnay 65%, Pinot Nero 35%	33,50	40,54
Spumante Brut Rosato Metodo Classico	Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%	25,90	31,34



ZERO INFINITO – POJER & SANDRI

Une vigne isolée, à 900 mètres d'altitude dans la Val di Cembra. Un projet, qui est le résultat de quatre vingt années de recherche en France, Russie, Allemagne, pour arriver au cépage Solaris d'aujourd'hui. Pojer & Sandri, l'ont produit ! un vin ancestral, à l'impacte chimique Zero dans la vigne, Zero dans la cave, sans ajoute exogène, pureté et fruit.

Zero infinito 2019

Vino Frizzante BIO



Solaris 100%

15,95 19,30