

AZIENDA AGRICOLA

Pojer e Sandri

DALLA VAL DI CEMBRA

Nome del vino: **ZERO INFINITO** CERTIFICATO BIO

Responsabile viticolo – proprietario: **Fiorentino Sandri**

Enologo – proprietario: **Mario Pojer**

Vino bianco frizzante col fondo, dal colore giallo paglierino.

Profumo leggermente aromatico, floreale: fiori di sambuco, fiori di montagna, fruttato: mela golden, pera, albicocca, pesca, note fresche tropicali.

Al gusto: succoso, fragrante, fresco.

Gli aromi percepiti al naso danzano in bocca. Dissetante, aperitivo ideale da bere in compagnia.

Da accompagnare con antipasti a base di salumi.

Modalità di servizio: decantare in caraffa o “agitare prima dell’uso” per chi ama la versione rustica contadina.

Collocazione geografica del vigneto: Maso Rella a Grumes in alta Val di Cembra 800/900 m. s.l.m. esposizione SUD-SUD/OVEST in forte pendenza. Posizione molto ventilata: al mattino da nord i venti della Val di Fiemme e Fassa, al pomeriggio da sud l’Ora del Garda.

Sistema d’allevamento: a filare (Guyot)

Tipo del terreno: da roccia di origine vulcanica, porfido disgregato dal colore bruno scuro.

Uve da cui è prodotto: Solaris varietà resistente interspecifica, nata a Friburg (Germania) nel 1975 (anno di fondazione della Pojer e Sandri).

Produzione per ettaro: 80-90 q.li.

Tenore d’alcool: 12,0 %.

Durata prevista del vino: 2 – 4 anni.

Tipo di bottiglia: vetro bianco da 0,750 l. tappo corona inox, in cartoni da 6 bottiglie.

Etichetta: dell’artista trentino Rolando Trenti, da un’idea di Francesco Arrigoni.

Note: un vino ancestrale a ZERO impatto chimico: ZERO in campagna e ZERO in cantina. Il risultato di ottant’anni di lavoro di ricerca (Francia-Russia-Germania) e trentanove vendemmie in cantina a Faedo per arrivare alla

purezza...il frutto della vite trasformato in vino, senza alcuna aggiunta esogena.

Pojer e Sandri

