

**Pojer&Sandri Rodel Pianezzi**  
**Пойер&Сандри Родель Пьянецци**

**Страна:** Италия

**Регион:** Трентино-Альто-Адидже, Тренто

**Производитель:** Pojer&Sandri

**Крепость:** 12,5 % об.

**Выдержка:** 12 месяцев в небольших дубовых бочках и не менее 12 месяцев в бутылке перед продажей.

**Особенность:** Возраст лоз 35 лет

**Сорт винограда:** Пино Неро

**Цвет:** рубиновый

**Аромат:** ощущаются благородные ноты вишни Амарена, спелой клубники, смородины, цедры лимона, темного шоколада, земли, диких роз и пряных трав.

**Вкус:** гармоничный, прекрасно сбалансированный, послевкусие вина продолжительное, в котором проявляются полутона дуба и пряностей.

**Температура подачи:** 14-16 °C

**Гастрономия:** сочетается с крупной и пернатой дичью, особенно с фазаном, уткой, тушеным мясом, блюдами из красного мяса и сырами



**Palai**

**Вино Пала́и, белое сухое**

**Страна:** Италия

**Регион:** Трентино-Альто Адидже

**Апелласьон:** Доломити (IGT Dolomiti)

**Производитель:** Pojer & Sandri

**Сорта винограда:** Мюллер-Тургау

**Крепость:** 12 % об.

**Особенность:** ручной сбор

**Выдержка:** непродолжительная в чанах из нержавеющей стали

**Цвет:** светло-соломенный

**Аромат:** яркий, освежающий, раскрывается нотами персика, груши, жёлтых яблок, цитрусовых фруктов и полевых цветов

**Вкус:** сложный, деликатный, с отлично сбалансированной кислотностью, тонами цитрусовых и белых фруктов с продолжительным минеральным послевкусием

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Гастрономия:** станет прекрасным сопровождением для легких закусок, пасты со сливочным соусом, морепродуктов и моллюсков



Хозяйство Pojer&Sandri начало свою деятельность в 1975 году, когда Фьорентино Сандри получил в наследство участок земли в горной деревушке Фаэдо и пригласил своего друга, начинающего энолога Марио Пойера принять участие в проекте. Целью деятельности хозяйства было доказать, что район Фаэдо, вопреки уверениям скептиков, способен давать виноград высочайшего качества.

Первое же вино новой винодельни (Мюллер-Тургау Палаи) стало настоящим блокбастером, за которым последовало столь же высоко оцененное шардоне. На сегодняшний день Pojer&Sandri производят широкий спектр вин, а также граппу, бренди и несколько видов аквавитов (дистиллерия Pojer&Sandri считается одной из лучших в Италии, ее продукция пользуется огромным спросом). Последней новинкой в коллекции вин от хозяйства стало мерлино, вино из красного сорта лагрейн, крепленое местным бренди.

Почти все виноградники находятся в собственности хозяйства, лишь небольшая часть их взята в аренду. Сухой ветер с озера Гарда и использование насекомых, поедающих личинки вредителей, позволяют избежать применения опрыскивателей, виноград всегда остается здоровым, и вероятность даже таких популярных болезней, как милдью и оидиум, ничтожно мала. На виноградниках введена достаточно жесткая практика снижения урожайности, в конце вегетативного цикла гроздь становится очень небольшой по размеру – таким образом, в производство идут только идеально спелые ягоды.

В производстве вина очень важным является сбор ягод в маленькие ящики, которые к тому же охлаждаются перед поступлением в давяльную. Кроме того, ферментация происходит в небольших емкостях, что позволяет контролировать температуру процесса и уровень pH, и емкости насыщаются углекислым газом, чтобы избежать окисдации. Это новаторский подход, впрочем, не единственный в не очень долгой, но крайне насыщенной истории винодельни. Именно поэтому вина Rojer&Sandri отличаются невероятно тонкими ароматами и фруктовыми оттенками, а дистилляты – чистотой, мягкостью вкуса и долгим гармоничным послевкусием.