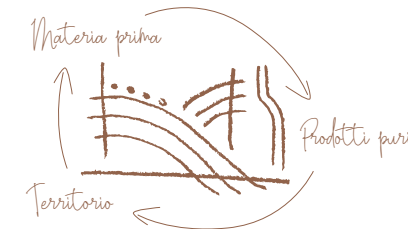


Pojer e Pandri



Pojiri e Pandri

Il nostro è un approccio complessivo, **un Sistema che coinvolge tutti gli elementi che hanno impatto sul prodotto finito**. Un progetto frutto di anni di sperimentazione e estrema cura e rispetto: dalla pianta, al frutto fino al vino, le grappe, i distillati e gli aceti.



We adopt a comprehensive approach, **a System involving all the elements that have an impact on the final product**. Our project is the result of years of experiments, as well as extreme care and respect: from the plant and the fruit through to the wine, grappas, distillates and vinegars.

I Pionieri e il Futuro

Mario Pojer e Fiorentino Sandri

Faedo 1975: due giovani, due ettari, poche risorse, qualche idea, molto coraggio e un sogno: produrre vino di gran pregio dai vigneti posti tra la valle dell'Adige e la valle di Cembra, precisamente sulla collina di Faedo, che a detta di molti possedeva una ridotta vocazione vitata.

Faedo 1975: Two young guys with two hectares and not many resources apart from great ambitions and some ideas. Their dream was to produce great wines from vineyards in the village of Faedo, set between the Adige Valley and the Val di Cembra in the hills of Trentino. And the experts of that era said this could not be done.



L'arrivo di Marianna, Matteo, Fiamma, Elisa e Federico ha portato ulteriore linfa ed energia a questo sogno dove passione ed innovazione ne rappresentano la chiave di volta.

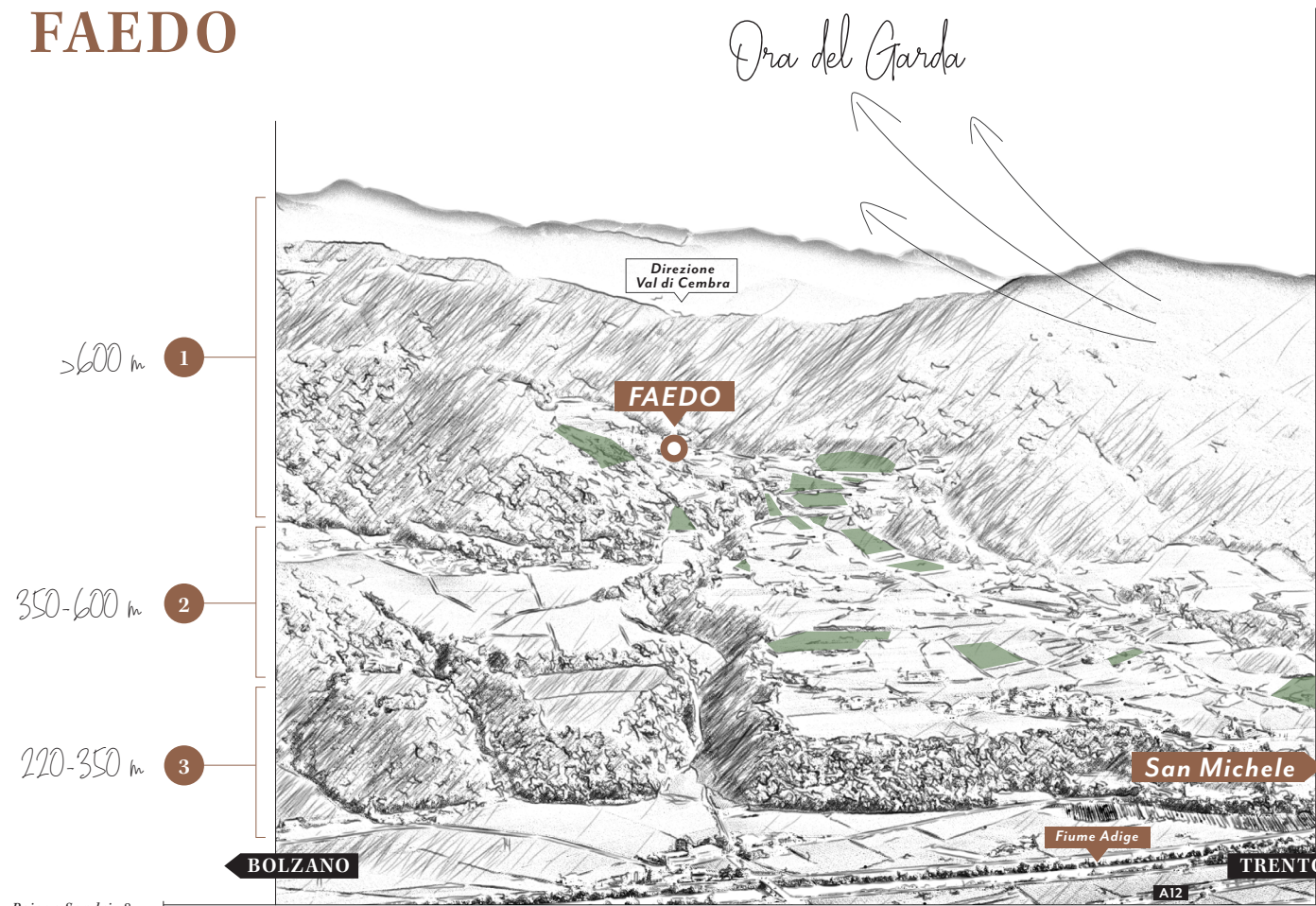
The arrival of the next generation, Marianna, Matteo, Fiamma, Elisa, Federico, brings new lifeblood and energy to this dream where passion and innovation are the keystones.



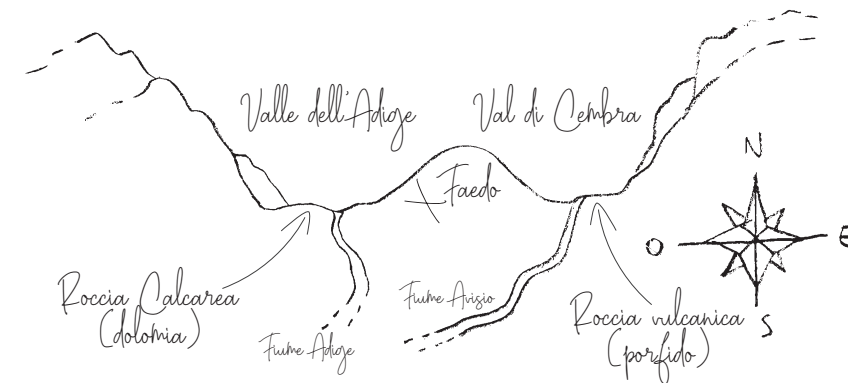
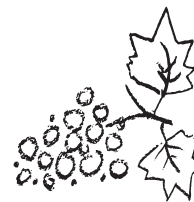


Faedo - Valle dell'Adige

FAEDO



- 1 Müller Thurgau, Pinot Meunier, Pinot Nero, Riesling
- 2 Chardonnay, Traminer, Schiava Riesling, Nosiola, Pinot Nero
- 3 Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein



Faedo si trova tra la formazione permiana della piattaforma porfirica (roccia vulcanica) e i depositi werfeniani di arenarie, siltiti, marne, calcari, e dolomie.

L'attuale morfologia della zona non è dovuta esclusivamente ad un'azione alluvionale, bensì anche al processo franoso che si è originato nel periodo interglaciale. Gli accumuli franosi, avvenuti a riprese successive, sono stati poi veicolati e depositi più a valle dal Rio Faedo sino a modellare l'attuale conoide.

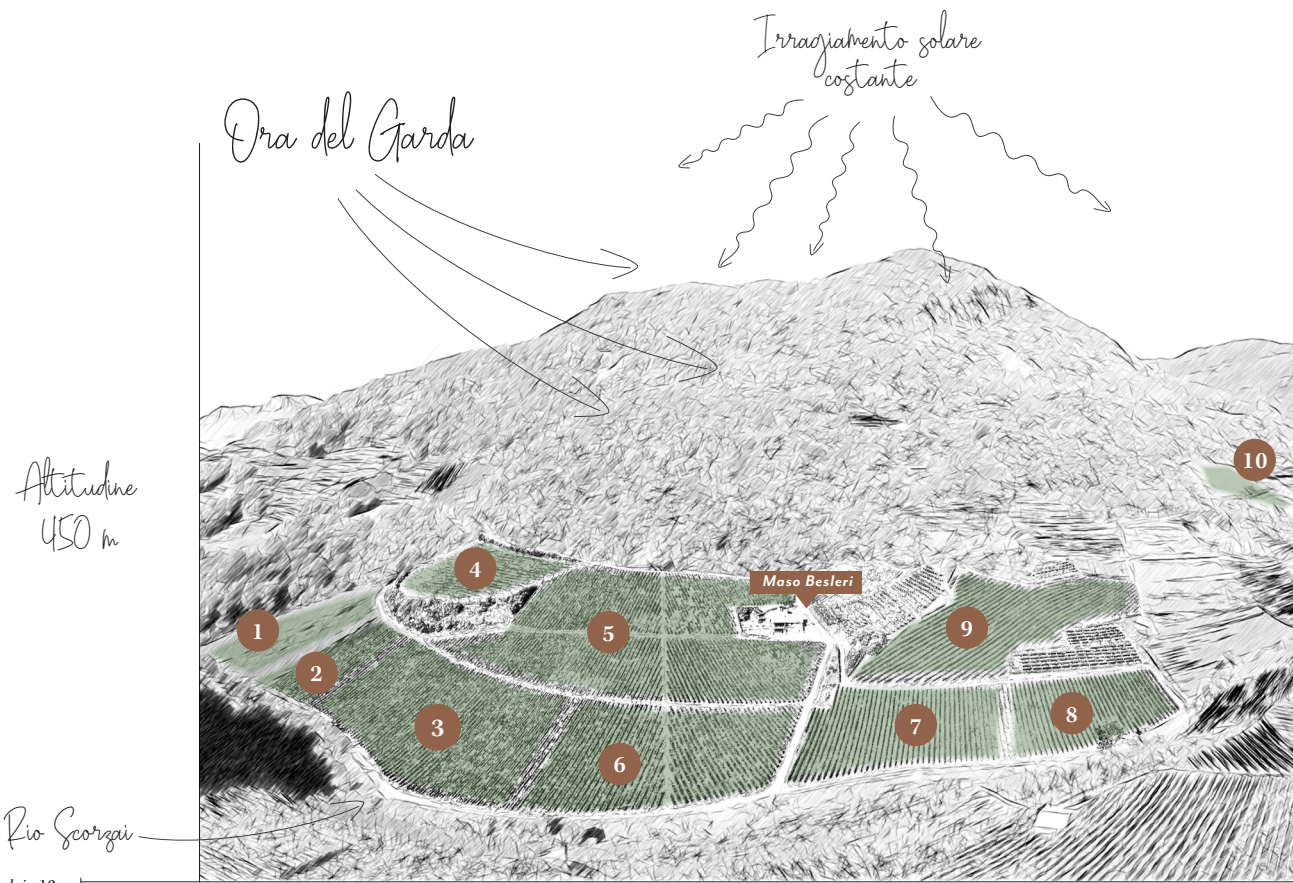
The geology of Faedo can be traced back to Paleozoic times, more than 250 million years ago as we have elements of the Permian and Werfen formations.

As a result, there's a combination of volcanic rock along with sandstone, silt, clay, limestone and dolomite (another sort of limestone). The current morphology is not due solely to alluvium, but likely also from landslides during the interglacial period.



Val di Cembra - Maso Besleri

CEMBRA



- | | | | |
|---|----|----|---------------------|
| 1 | 7 | 10 | Riesling |
| 2 | 8 | | Pinot Bianco |
| 4 | 9 | | Traminer |
| | 3 | | Sauvignon |
| 5 | 6 | | Pinot Nero |
| | 11 | | Chardonnay |

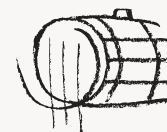
Il porfido è una roccia di origine vulcanica (detta “L'Oro Rosso” della Val di Cembra) che conferisce ai vini una particolare mineralità e fragranza.

Porphyry, a rock of volcanic origins, is called “Red Gold” in the Val di Cembra, and credited with making the wines there more minerally and aromatic.



La Val di Cembra testimonia come l'opera dell'uomo ha addomesticato pendenze talvolta impossibili e fornisce un esempio della nota “agricoltura eroica”. A Maso Besleri la pendenza dei vigneti raggiunge il 45%.

Viticulture in the Val di Cembra is regarded as “heroic agriculture” as it was not thought possible to tame those treacherous hills. At our Maso Besleri, for example, some of the vineyards are perched on slopes as steep as 45 degrees!



La nostra Acetaia

Prorio qui riposano i nostri aceti ottenuti da materie prime di qualità. rigorosamente di provenienza regionale o di nostra produzione.

It is here that we keep our craft vinegars, made from quality raw materials we produce ourselves or source within the region.

Il Maso Besleri

Un'oasi di pace immersa nei vigneti per una vacanza rigenerante all'insegna del benessere dove gli unici rumori sono quelli della natura viva.

Here is an oasis of tranquility where guests come to vacation for a restful holiday. The only “noise” you'll hear is that of nature.





GRUMES

- 1 Zero Infinito
- 2 Zero I.Cremisi
- 3 Zero I. Perpetuo

Irraggiamento solare costante

Ora del Garda pomeridiana

Bosco protegge i vigneti da inquinati esterni

Altitudine
600-1.000 m

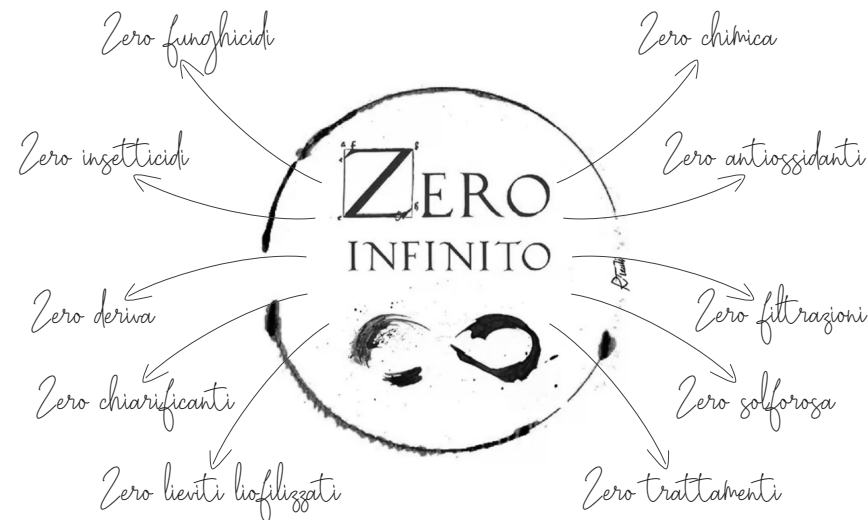
Brezza mattutina
dalla Marmolada



Il progetto Zero Infinito

In terreni abbandonati negli anni 50/60 è nato il Progetto Zero Infinito dove barbatelle di viti interspecifiche sono le protagoniste grazie alla loro peculiarità di avere una notevole resistenza alle malattie fungine.

On land abandoned in the 1950s and 1960s, the Zero Infinito Project was born a few years ago. We planted particular vines known to be disease resistant and this not requiring chemical treatment to thrive and be productive.



"Un luogo che per me ha un fascino particolare, un luogo dove si respira un silenzio assoluto: l'espressione massima della natura, lontano da tutto e da tutti dove solo la natura, in solitaria, dice la sua"

"This locale I find especially fascinating and charming. You can 'breathe' the absolute silence of nature, far from everything and everyone."

Fiorentino Sandri



Mario Pojer e Fiorentino Sandri

Il Sistema Pojer e Sandri

Ricerca dell'essenza

Nel nostro processo abbiamo cercato di mettere insieme antichi e nuovi saperi per raggiungere un unico grande obiettivo che è rimasto invariato dalla nascita dell'azienda fino ad oggi: un rispetto profondo della materia prima e del territorio per coglierne l'essenza in prodotti unici nel loro genere.

We have tried to incorporate our experience and knowledge to achieve our long-term dream since our founding: to respect the vineyards and grapes to produce one-of-a-kind wines which speak eloquently of our area.

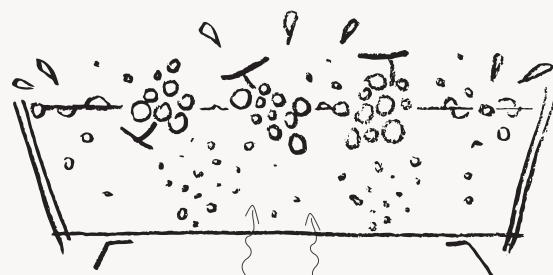


Raccolta manuale

Uve pulite = Vini puri

L'uva beneficia di un trattamento di pulizia, pensato e progettato in azienda: **i grappoli vengono sottoposti a un vero e proprio idromassaggio.**

The grapes benefit from our patented "spa treatment" where they are **bathed in a real whirlpool** before processing and vinification.



Efeito Jacuzzi

Vinificazione in Bianco

Le uve bianche vengono pressate e il mosto trasferito a fermentare in serbatoi di acciaio: tutto in ambiente ad **atmosfera controllata per ridurre al minimo l'ossidazione e di conseguenza l'utilizzo di solforosa.**

- SOLFOROSA = + SALUBRITÀ DEL VINO

The white grapes are pressed and the must is moved to steel tanks for fermentation, all of it in a controlled atmosphere to minimise oxidation and therefore the use of sulphur dioxide.

L'uva scende per gravità



Copertura con gas inerti $N_2 + CO_2$

Mosto e vino non ossidati



Vinificazione in Rosso

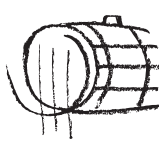
Le uve vengono "sgrannellate"
The grapes are removed from the bunches



Fermentazione in tini di legno
The grapes ferment in wooden vats

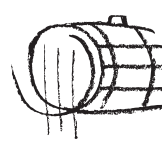


Affinamenti in barriques
Aging in barriques



I nostri Spumanti

1° fermentazione in barriques
Fermentation of the base wine in barriques



2° fermentazione in bottiglia
Secondary fermentation in the bottle



Remouage in pupitres
Remuage on pupitres



"Il sogno da cui eravamo partiti si traduceva per noi in un evidente percorso di innovazione ed eccellenza. Ora, dopo anni di intenso lavoro, a livello qualitativo i nostri vini si presentano più aromatici, più fragranti, più tipici e caratterizzanti, più sapidi e, soprattutto, non amari, **grazie all'assenza di polifenoli ossidati e per la riduzione del contenuto in solfati visto il minor utilizzo di solforosa**"

"From our earliest dreams, we've taken a path of innovation to achieve excellence. Now, with many vintages under our belts, our wines are more aromatic and fragrant, capturing the varietal character of each grape. The wines are more savory and importantly they're not bitter **thanks to the absence of oxidized polyphenols. And we've reduced the level of sulfites in our wines as we've refined our winemaking techniques.**"

Mario Pojer

Palai Müller Thurgau



Chardonnay



Nosiola



Riesling



Sauvignon



Traminer Aromatico



Zero Infinito



Zero Infinito Cremisi



Zero Infinito Perpetuo



Brut Rosè



Extra Brut



Molinar



Vin dei Molini



Pinot Nero



Pinot Nero- Rodel Pianezzi



Bianco Faye



Rosso Faye



Essenzia



Merlino





Distillazione: particolare di un piatto di borbottaggio

Distillati dal cuore puro

Raffreddamento uva
Cooling of the grapes

Lavaggio uva
Washing of the grapes

Pressatura in atmosfera controllata (no ossidazione)
Pressing in a controlled atmosphere (no oxidation)

Diraspatura e denocciolatura (riduzione olii e cere)
Destemming and stoning (reduction of oils and waxes)



Fermentazione 4/5 giorni massimo
Max. 4/5-day fermentation

Distillazione a bagnomaria
Riscaldamento indiretto, delicato
Distillation takes place in a bain marie where we use a gentle, indirect heat

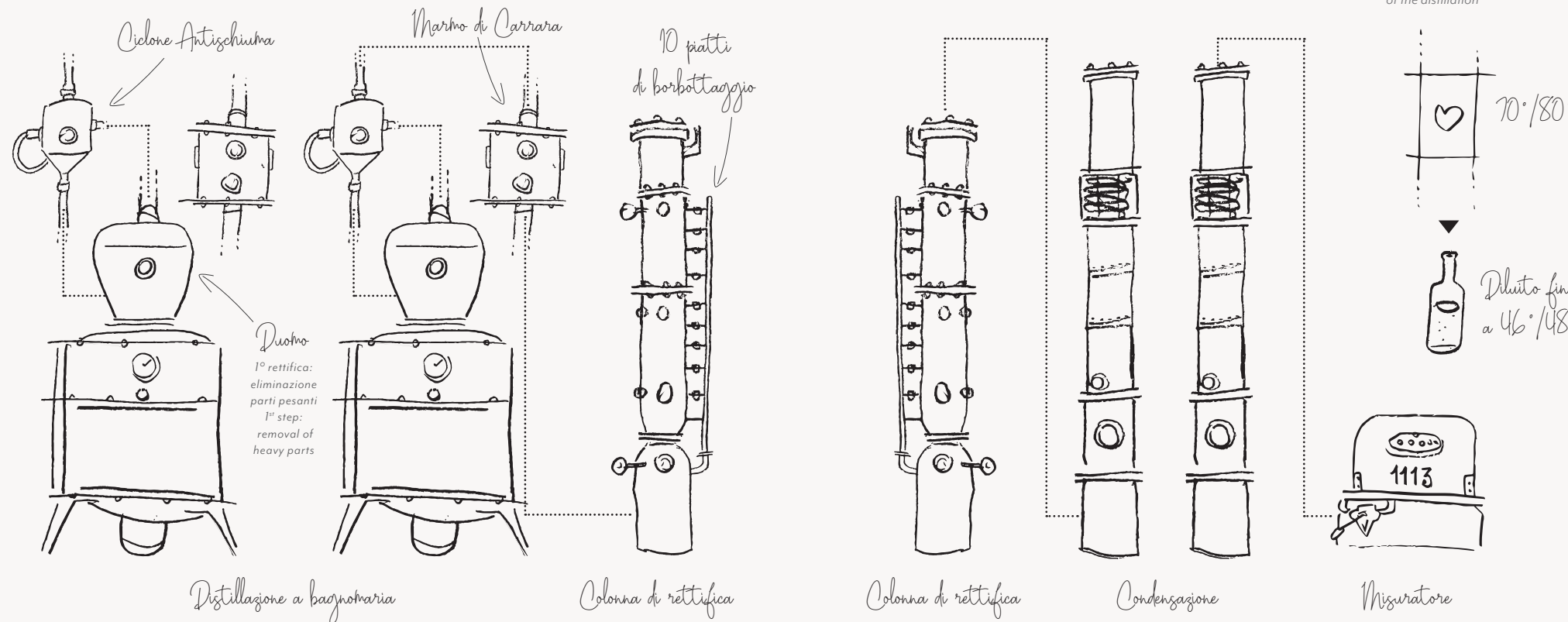
Ciclone Antischiuma
No tensioattivi chimici aggiunti
Antifoaming "cyclone" which means no chemical surfactants are required

Marmo di Carrara blocca i solfiti della fermentazione
Carrara Marble helps neutralize the sulfites from fermentation

Colonne di rettifica
Possibilità di distillare fino a 10 volte
Special column stills allow for up to ten distillations in one round

Colonne di condensazione
Condensation columns

Selezione del Cuore del distillato senza teste e code
Selection of the (highest quality) "Heart" without the heads and tails of the distillation



L'esperienza maturata dai maestri distillatori in Austria, Svizzera, Germania e Francia, unite alla tradizione trentina sono alla base della progettazione del nostro impianto con l'obiettivo di **ottimizzare e anticipare il processo di distillazione per mantenere la freschezza e la fragranza della materia prima.**

We have studied the Master Distillers in Austria, Switzerland, Germany and France and applied their experience to local traditions with our subtle innovations. **The resulting spirits speak eloquently with fragrances and freshness unique to our artisan distillery.**

Nessuna manipolazione:
estrema ricerca di pulizia,
verità e integrità

Zero Infinito



Noisola



Traminer



Rosso Faye



Pinot Nero



Sauvignon



Essenzia



Riesling



Müller Thurgau



Chardonnay



Grappa Mosaico



Prugne



Ribes Nero



Sambuco



Sorbo dell'uccellatore



Acquavite Divino



Brandy 30 anni



Albicocche



Ciliegie



Ciliegie in ciliegio



Mele Cotogne



Lamponi



Pere Williams





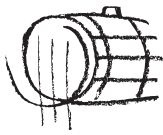
Aceto in affinamento

Alla scoperta del sapore perduto

Tre semplici principi

L'aceto è un prodotto antico e nobile, un ingrediente colto che si inserisce dai piatti più semplici a i più raffinati. Seguiamo solo tre semplici ma fondamentali regole per produrre la nostra gamma di aceti.

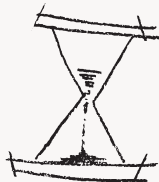
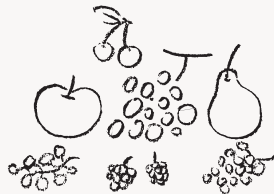
Vinegar is an ancient and noble product, a cultured ingredient that can be incorporated into the simplest of meals to the most elegant and complex. We follow three important precepts in making our aceti (vinegars).



1 Materia prima

La frutta o il vino devono essere di primissima qualità, non diluiti o peggio, scarti di altri processi.

The fruit or wine must be of high quality, undiluted and not secondary "waste" caliber.



2 Tempo

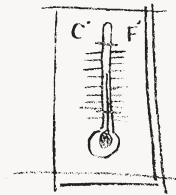
Un processo che segue la tradizione deve seguire un tempo senza forzature meccaniche che altererebbero le qualità organolettiche delle materia prima.

It's a process following tradition where the time must be respected. We allow the product to develop at its own pace.

2 Temperatura

Nessun intervento sulla temperatura per rispettare al massimo i profumi e gli aromi che attraverso l'ossidazione si arricchiscono.

No intervention as to the temperature to speed up the process as we want the fragrances to develop through natural oxidation.



Zero Infinito		Pere Williams		Mele Cologne		Vino Bianco	
Sorbo dell'uccellatore		Vino Rosso		More		Sambuco	
Ribes di Nero		Ciliegie		Lamponi			





ALBRECHT DÜRER

L'Artista e la Val di Cembra

Nei suoi viaggi verso Venezia attraversa spesso la zona di Faedo e della Val di Cembra e ritrae con i suoi acquarelli i paesaggi Trentini. Le opere di Dürer sono diventate così per noi materiale di studio per le nostre etichette: la purezza del suo segno è la giusta veste per un prodotto genuino, innovativo ed autoctono.

On his way to Venice, he often crossed the areas of Faedo and Val di Cembra, capturing the landscapes of the Trentino region with his watercolours. Durer's works have this often provided the inspiration for our labels: the clean, pure style is the perfect expression of a genuine, innovative, native product.



Il maso BESLERI

Immerso nella Val di Cembra

Il Maso Besleri, nel cuore della Val di Cembra, è il luogo ideale per soggiornare qualche giorno, rilassarsi e gustare il panorama del nostro bel territorio. Le nostre accoglienti camere saranno la base per le vostre gite, a piedi o in bici, negli incantevoli dintorni ricchi di storia e natura.

Located in the heart of the Val di Cembra, not far from the winery, Maso Besleri is an ideal place to relax and get away from it all. Aside from the beautiful views of nature, one can enjoy hiking and biking in this mountain paradise.





Azienda Agricola Pojer e Sandri
 di Sandri Fiorentino & C.
 Via Molini, 4 - 38098
 San Michele all'Adige, Faedo (TN)

Exit A22
San Michele all'Adige to Faedo
(10 minutes drive)

1 hour drive from Verona
1,5 hours drive from Innsbruck
2,5 hours drive from Milan

Booking for wine tasting
 and cellar tours:

Mail info@pojeresandri.it
Ph. (+39) 0461 650342

Booking at Maso Besleri:
Mail masobesleri@pojeresandri.it
Ph. (+39) 0461 683455

www.pojeresandri.com



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EU)
 REGULATION NO. 1308/2013

