



Besler Biank

Vigneti delle Dolomiti IGT 2011

Pojer e Sandri

Il Besler Biank Vigneti delle Dolomiti Igt Pojer e Sandri è un vino bianco di grande eleganza che si distingue, nell'innovativa produzione dell'azienda, per intensità e profondità. Nasce dal felice connubio di tre vitigni bianchi tipici della Val di Cembra, coltivati a Maso Besler in località Valbona: Riesling Renano, Kerner e Incrocio Manzoni.

Affascina già dall'etichetta realizzata dallo scultore Egidio Petri e che raffigura le iniziali del vino accompagnate da un pendolo. Perché sono sempre i tempi e le modalità della loro gestione a fare di un vino un ottimo vino.

Questo, in un certo senso, racchiude l'essenza della Val Di Cembra e prende il nome dall'omonimo vigneto in Valbona. Elegante e materico, ricco di sfaccetture, è un bianco capace di regalare grandi soddisfazioni anche dopo un lungo invecchiamento.

CARATTERISTICHE

| | |
|------------------------------|--|
| Tipo | Fermo |
| Sottotipo | Bianco |
| Disciplinare | Vigneti delle Dolomiti |
| Denominazione | IGT |
| Annata | 2011 |
| Nazione di produzione | Italia |
| Regione di produzione | Trentino-Alto Adige |
| Localizzazione | Valbona |
| Vitigno | Riesling, kerner e Incrocio Manzoni 100% |
| Gradazione | 13.00 % vol. |
| Formato | Standard (0.75 lt) |

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

| | |
|--------------------------------|--|
| Colore | Giallo paglierino con note verdognole |
| Gusto | Ha una buona armonia, è quasi cremoso e caratterizzato da una nota viva e croccante. Chiude con un finale di ottima persistenza su note di miele di acacia |
| Profumo | Al naso esprime note fresche e intense di frutta matura, pesca e albicocca, di agrumi, sentori minerali, tracce di idrocarburi |
| Abbinamenti | Secondi piatti di pesce speziati, secondi piatti di carni bianche |
| Temperatura di servizio | 8°-10° C |

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Slowine Gran Vino

DATI DI PRODUZIONE

| | |
|-------------------------|------------------------|
| Densità impianto | 6.200 ceppi per ettaro |
| Resa per ettaro | 80 quintali |

Vinificazione I mosti, lavorati in bianco, fermentano in piccoli fusti di rovere e di acaci

Maturazione Sei mesi nei fusti a contatto del proprio lievito

Affinamento In bottiglia per un paio d'anni