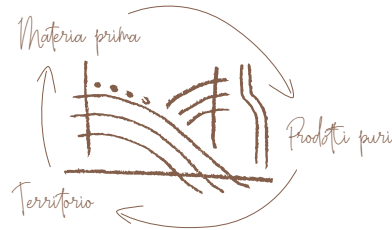


Pojer e Sandri

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 ed estrema cura e rispetto: dalla pianta, al frutto fino al vino, le grappe, i distillati e gli aceti.



Wir verfolgen einen umfassenden Ansatz, **der alle Elemente einbezieht, die sich auf das Endprodukt auswirken**. Ein fortlaufendes Projekt jahrelanger Bemühungen mit dem Ziel, die Pflanzen und deren Früchte mit äußerster Sorgfalt und Respekt zu behandeln, um in der Folge im Einklang mit der Natur, Weine, Grappas, Destillate und Essige zu gewinnen.

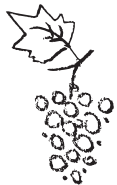
I Pionieri e il Futuro

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: zwei junge Leute, zwei Hektar, wenige Ressourcen, wenige Ideen, viel Mut und ein Traum: Wein von Weinbergen zwischen dem Etschtal und dem Cembratal zu produzieren, genau auf dem Hügel von Faedo, der nach Meinung vieler für den Weinanbau nicht berufen ist.





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.

*Die nächste Generation:
Marianna, Matteo, Fiamma,
Elisa und Federico setzen unseren
Traum aus Leidenschaft und
Passion fort und bringen neue
Ideen und viel Energie mit ein.*

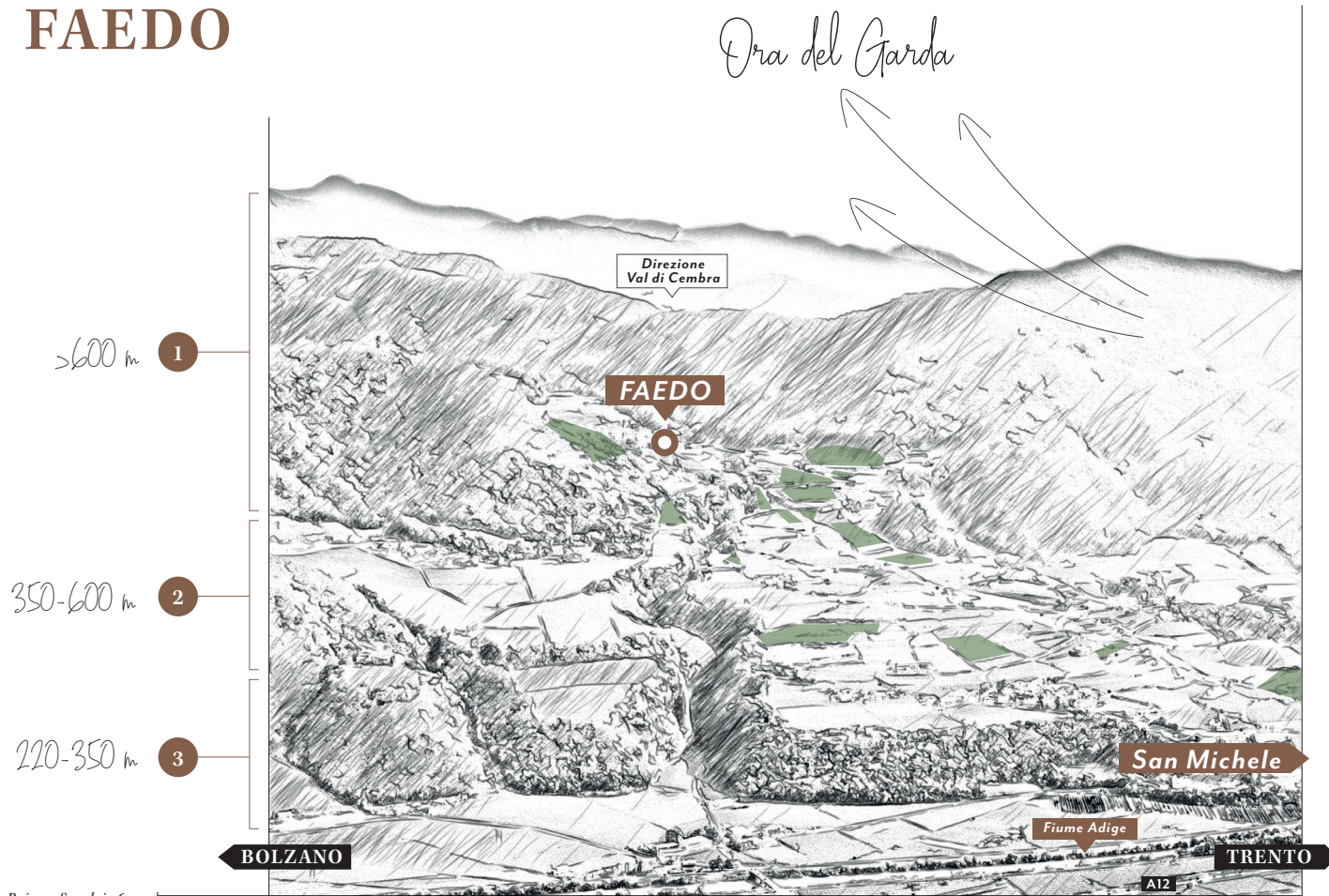






Faedo - Valle dell'Adige

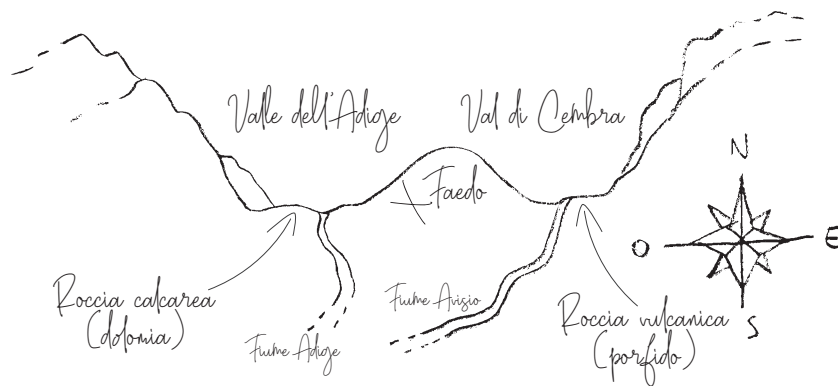
FAEDO



1 **Müller Thurgau, Pinot Meunier, Pinot Nero, Riesling**

2 **Chardonnay, Traminer, Nosiola, Schiava Riesling, 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 deposti più a valle dal Rio Faedo sino a modellare l'attuale conoide.

Die Geologie von Faedo entwickelte sich im Paläozoikum vor etwa 250 Millionen Jahren. Permische Porphy-Plattformformationen vulkanischen Ursprungs und die Werfener Schichten aus Sand-, Silt-, Kalk-, und Dolomitgestein sowie Mergeln kennzeichnen diese Region.

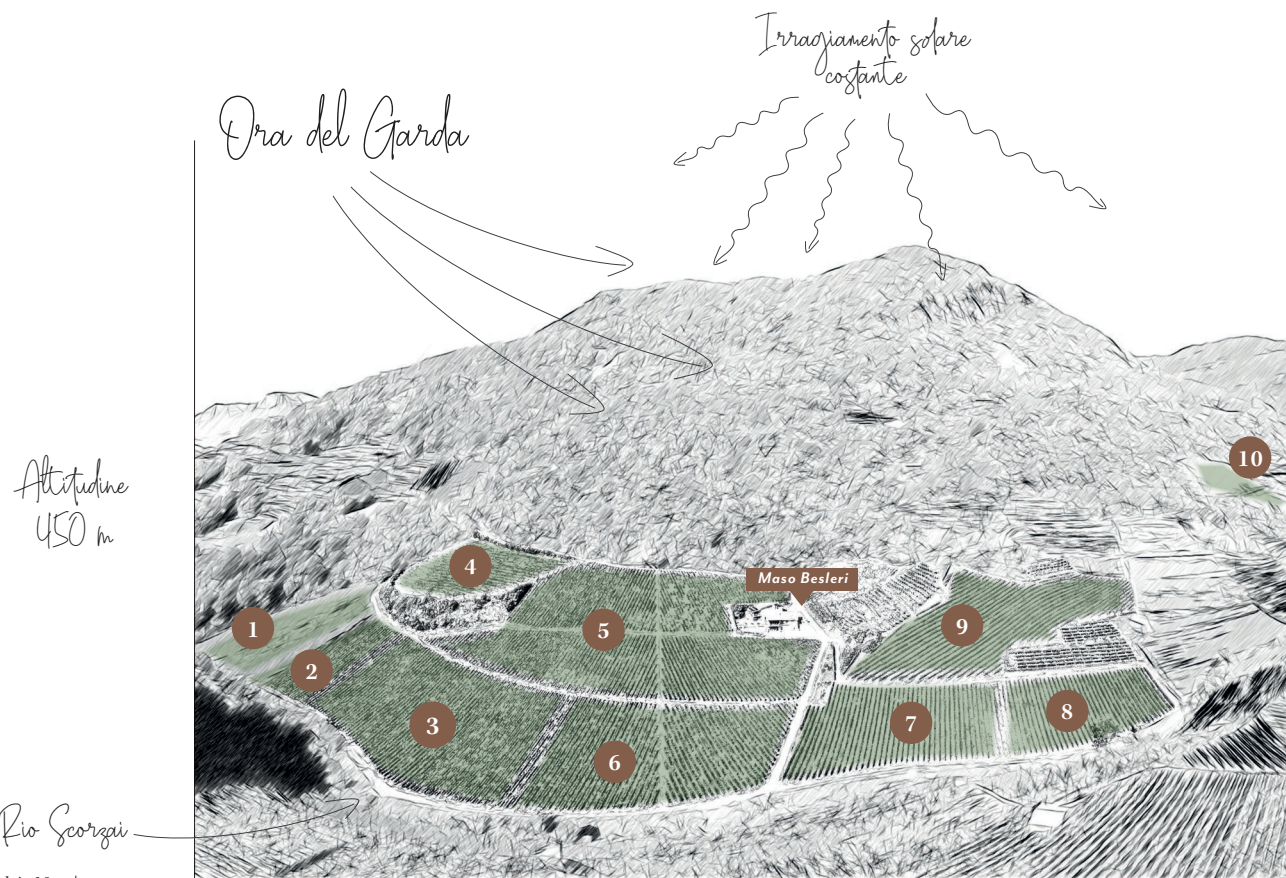
Die derzeitige Morphologie dieses Gebietes ist nicht ausschließlich auf Anschwemmungen zurückzuführen, sondern auch auf interglaziale Erdbeben in aufeinanderfolgenden Phasen, die Faedo zum aktuellen Konoid geformt haben.





Val di Cembra - Maso Besleri

CEMBRA



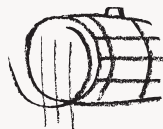
- | | | |
|----|---|---------------------|
| 2 | 8 | Riesling |
| 1 | 6 | Pinot Bianco |
| 4 | 9 | Traminer |
| 3 | | Sauvignon |
| 5 | | Pinot Nero |
| 10 | | Chardonnay |

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.

Porphyrit ist ein Gestein vulkanischen Ursprungs, bekannt als das „Rote Gold“ des Cembratals, der den Weinen eine einzigartige Mineralität und besondere Duftstoffe verleiht.



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%.



La nostra Acetaia

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

In unserem Essigkeller ruhen unsere Essige: hergestellt aus hochwertigen Rohstoffen regionaler Herkunft oder aus unserer eigenen Produktion.

Das Cembratal gilt als Beispiel „heroischer Landwirtschaft“, die davon zeugt, wie der Mensch die steilen Hänge gezähmt hat, obwohl es manchmal unmöglich erschien. Bei Maso Besleri erreichen die Hänge mit den Weinbergen eine Neigung von 45 Grad.

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.

Das Landhaus Il Maso Besleri ist eine Oase der Ruhe und lädt zu einem erholsamen Urlaub inmitten von Weinbergen ein. Die einzigen Geräusche, die der Gast wahrnimmt, sind die Laute der lebendigen Natur, die das Wohlbefinden nur steigern können.







Grumes - Progetto Zero Infinito

GRUMES

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

Irraggiamento solare
costante

Ora del Garda pomeridiana

Bosco protegge i vigneti
da inquinanti 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.

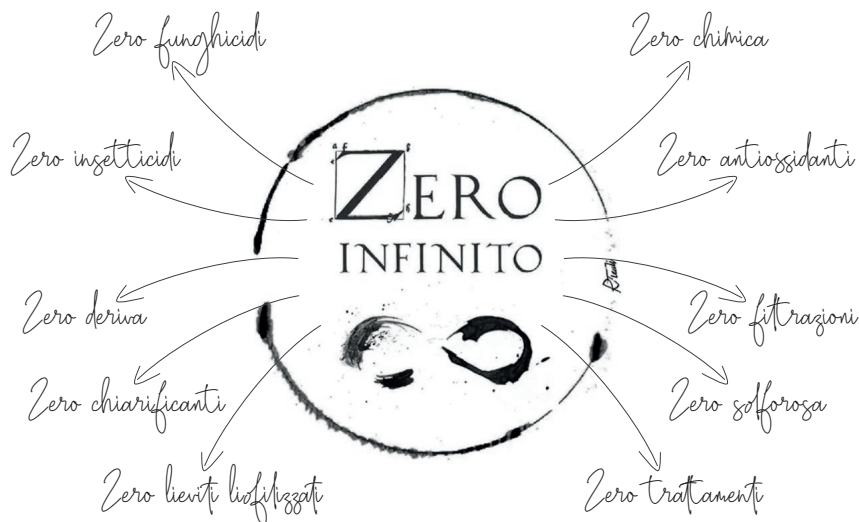
Auf einem in den 1950er/60er Jahren aufgegebenen Gelände wurde das Projekt Zero Infinito geboren, bei dem spezielle Rebsorten dank ihrer bemerkenswerten Resistenz gegen Pilzerkrankungen die Protagonisten darstellen und es uns ermöglichen, keine Chemikalien einsetzen zu müssen.



"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"

„Ein Ort, der für mich einen besonderen Charme hat, ein Ort, an dem man die absolute Stille atmet: der ultimative Eindruck von Natur, weit weg von allem und von allen, wo nur die Natur das alleinige Sagen hat.“

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.

In unserer Entwicklungsphase haben wir gemeinsam altes und neues Wissen zusammengeführt und ein großes Ziel formuliert, das unverändert seit der Entstehung unserer Kellerei bis heute fortbesteht: Tiefgreifender Respekt gegenüber den Rohstoffen und der Natur, um ihre Essenz in einzigartigen Produkten einzufangen.

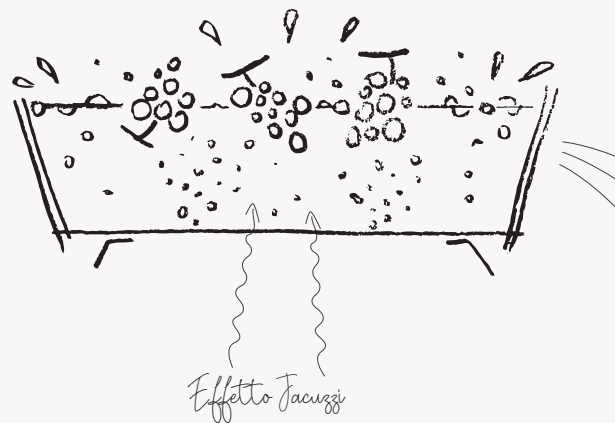


Raccolta manuale

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.**

*Die Trauben werden in einem Wasserbad vor der Verarbeitung und Vinifizierung schonend gereinigt. **Ein Verfahren, das einzigartig ist und in unserer Kellerei entwickelt wurde.***



Vinificazione in Rosso

Le uve vengono "sgrannellate"

Die Trauben werden gesäubert und entrappt



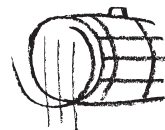
Fermentazione in tini di legno

Fermentation in Holzfässern



Affinamenti in barriques

Reifung in Barriquefässern



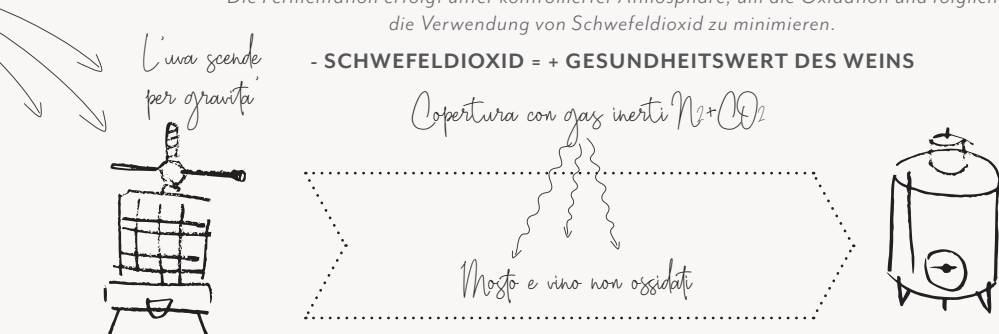
Vinificazione in Bianco

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**

*Die weißen Trauben werden gepresst und der Most zur Gärung in Stahl tanks geleitet:
Die Fermentation erfolgt unter kontrollierter Atmosphäre, um die Oxidation und folglich die Verwendung von Schwefeldioxid zu minimieren.*

- **SCHWEFELDIOXID** = + **GESUNDHEITSWERT DES WEINS**



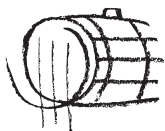
“Il sogno da cui eravamo partiti si traduceva per noi in un evidente percorso di innovazione ed eccellenza. Ora, dopo anni di intenso lavoro, a livello qualitativo i nostri vini si presentano più aromatici, più fragranti, più tipici e caratterizzanti, più sapidi e, soprattutto, non amari, **grazie all'assenza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

„Ausgehend von unserem anfänglichen Traum haben wir einen innovativen Weg eingeschlagen, um exzellente und außergewöhnliche Weine zu produzieren. Heute, nach Jahren intensiver Arbeit auf qualitativ hohem Niveau sind unsere Weine aromatischer, wohlriechender, typischer, charaktvoller, schmackhafter und vor allem nicht bitter, **dank fehlender oxidierten Polyphenole und der Senkung des Sulfatgehalts aufgrund des geringeren Einsatzes von Schwefeldioxid**“.

Mario Pojer

I nostri Spumanti

1° fermentazione in barriques
1° Fermentation
in Barrique Fässern



2° fermentazione in bottiglia
2° Flaschengärung



Remouage in pupitres
3° Reifung auf dem Rüttelpult



Zero Infinito



Zero Infinito Cremisi



Zero Infinito Perpetuo



Brut Rosè



Extra Brut



Molinar



Codice 34



Palai Müller Thurgau



Chardonnay



Nosiola



Riesling



Sauvignon



Traminer Aromatico



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
Kühlung der Trauben

Lavaggio uva
Waschen der Trauben

Pressatura in atmosfera
controllata (no ossidazione)
Pressen der Trauben unter kontrollierter
Atmosphäre ohne Oxidation

Diraspatura e denocciolatura
(riduzione di olii e cere)
Entrappen und Entsteinen –
Reduzierung von Ölen und Wachse

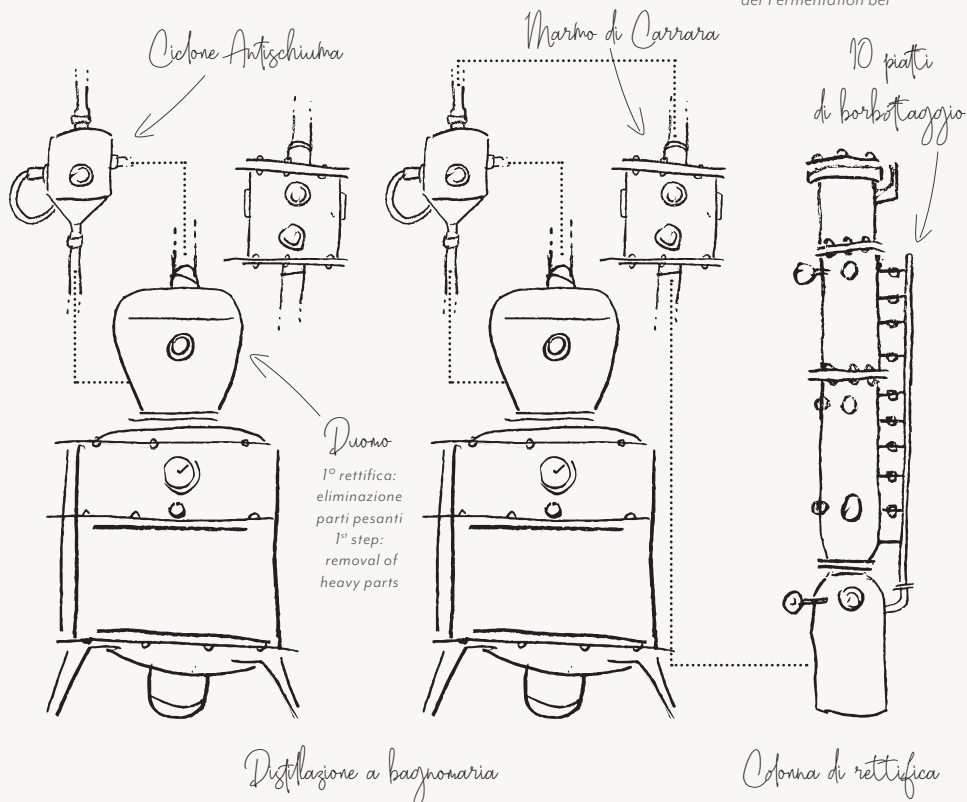


Fermentazione 4/5 giorni massimo
Fermentation maximal 4/5 Tage

Distillazione a bagnomaria
Riscaldamento indiretto, delicato
Bain-Marie-Destillation
mit indirekter, schonender Hitze

Ciclone Antischiuma
No tensioattivi chimici aggiunti
Antischaum-Zyklon ohne Zusatz
von chemischen Tensiden

Marmo di Carrara blocca i solfiti
della fermentazione
Carrara-Marmor trägt zur
Neutralisierung der Sulfite während
der Fermentation bei



Colonne di rettifica
Possibilità di distillare fino a 10 volte
*Spezielle Säulen der Rektifikation
erlauben eine Destillation bis zu 10x*



Colonne di
condensazione
*Kondensations -
Säulen*



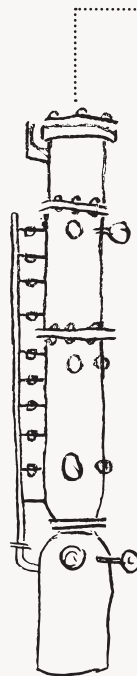
Selezione del Cuore del distillato
senza teste e code
*Selektion der höchsten Qualität
„das Herz“ des Destillats*



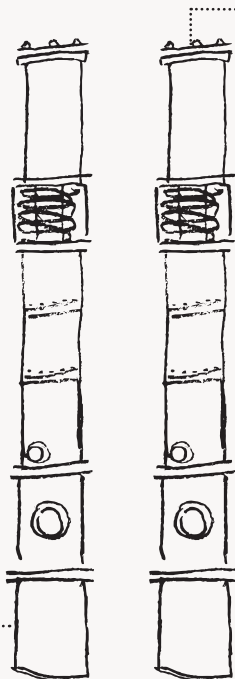
L'esperienza maturata dai maestri
distillatori in Austria, Svizzera,
Germania e Francia, unite alla
tradizione trentina sono alla base della
progettazione del nostro impianto
con l'obiettivo di **ottimizzare e
anticipare il processo di distillazione
per mantenere la freschezza e la
fragranza della materia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

*Die Erfahrungen der Brennmeister aus
Österreich, Deutschland, Frankreich
und der Schweiz, kombiniert mit der
Tradition aus dem Trentino bilden die
Basis der Konstruktion unserer Anlage
mit dem Ziel **der Optimierung des
Destillationsprozesses zur Erhaltung
der Frische und der Düfte des
Rohmaterials.***

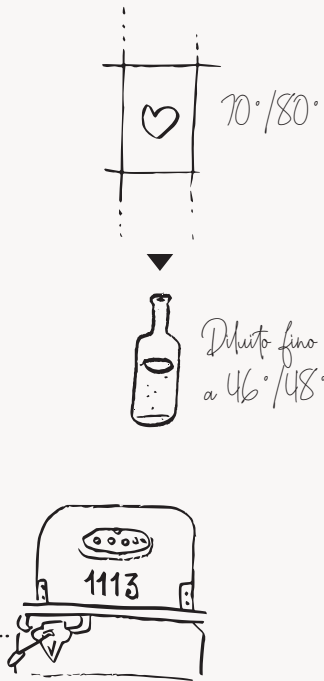
*Nessuna manipolazione:
estrema ricerca di pulizia,
verità e integrità*



Colonna di rettifica



Condensazione



Misuratore

Zero Infinito



Noisola



Traminer



Rosso Faye



Pinot Nero



Sauvignon



Essenzia



Riesling



Müller Thurgau



Chardonnay



Mosaico



Prugne



Ribes Nero



Sambuco



Sorbo dell'uccellatore



Acquavite Divino



Brandy 30 anni



Albicocche



Ciliegie



Ciliegie in ciliegio



Mele Cotogne



Lamponi



Pere Williams





MAISON FINE
CHATEAU
1870

Chateau de Beaulieu
Beaulieu

Chateau de Beaulieu
Beaulieu

Taransaud
Beaulieu

Chateau de Beaulieu
Beaulieu



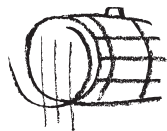
Aceto in affinamento

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 quelli più raffinati. Seguiamo solo tre semplici ma fondamentali regole per produrre la nostra gamma di aceti.

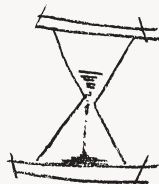
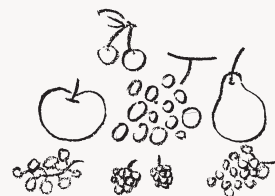
Essig ist ein altes und edles Produkt, eine kultivierte Zutat, die zu einfachen bis raffinierten Gerichten kredenzt wird. Wir befolgen drei einfache, aber grundlegende Regeln in der Produktion unseres Angebotes an Essigen.



1 Materia prima

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

Das Obst oder der Wein muss von hoher Qualität sein: nicht verdünnt und keine Abfälle aus sekundären Prozessen!



2 Tempo

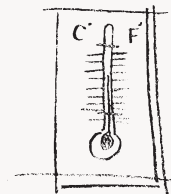
Un processo che segue la tradizione deve seguire un tempo senza forzature meccaniche che altererebbe le qualità organolettiche delle materia prima.

Ein traditioneller Verarbeitungsprozess ohne mechanischen Zwang, so dass sich die organoleptischen Eigenschaften des Produkts in seinem eigenen Tempo entwickeln können.

2 Temperatura

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

Kein Eingriff in die Temperatur zur Beschleunigung des Verarbeitungsprozesses, so dass sich die Düfte und Aromen durch Oxidation anreichern können.



Sorbo dell'uccellatore

Ribes di Nero



Ciliegie



Lamponi



Vino Rosso



More



Sambuco



Zero Infinito



Pere Williams



Mele Cotogne



Vino Bianco





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.

Auf seinen Reisen nach Venedig kam er oft durch das Gebiet von Faedo sowie dem Cembratal und verewigte in seinen Aquarellen Landschaftszüge des Trentino. Die Werke Dürers dienen uns als Studienmaterial für unsere Etiketten: sein klarer und reiner Stil ist der perfekte Ausdruck für unsere einheimischen, innovativen und natürlichen Produkte.



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. I nostri accoglienti miniappartamenti saranno la base per le vostre gite, a piedi o in bici, negli incantevoli dintorni ricchi di storia e natura.

Das Landhaus Maso Besleri liegt im Herzen des Cembratals unweit unseres Weingutes und ist der ideale Ort, um ein paar Tage zu entspannen und das Panorama unseres schönen Gebietes zu genießen. Unsere gemütlichen Miniappartements sind der Ausgangspunkt für Ihre Ausflüge, zu Fuß oder mit dem Fahrrad, in eine bezaubernde Umgebung, die reich an Geschichte und Natur ist.







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