

Sauvignon blanc FRIZZANTE, ročník 2023, 0,75l

KLASIFIKÁCIA:

Víno pochádza z nášho ekologického vinohradu
Víno bez zemepisného označenia pôvodu,
biele, polosuché

ODRODA:

Sauvignon Blanc 100 %

CHUŤOVÉ A SENZORICKÉ VLASTNOSTI:

SVIEŽOSŤ, HRAVOSŤ, ISKRIVOSŤ,

BAZOVÝ KVET, ČERSTVÉ MARHULE

Už ako názov napovedá ide o víno ktoré obsahuje veľmi príjemné, osviežujúce bublinky.

Ukážu sa vám ihneď po naliatí do pohára kde vytvárajú príjemné perlenie. Farba vína je ľahká s výrazným zeleným odtieňom tak typickým pre mladé Sauvignon-y. Vo vône je hneď citelne CO₂, ale po chvíli sa prejaví ovocné tóny čerstvých marhúl s dozvukom bazového kvetu. V chuti je jemne sladké, ovocné no prirodzené kyseliny a následne dodané bublinky z neho robia príjemného sviežeho spoločníka na letné popíjanie.

ODPORÚČANIE K JEDLU:

Letný aperitív; ľahké rybacie pokrmy, sladké osviežujúce dezerty, zmrzlina

SERVIS VÍNA:

pri teplote 8 - 10 °C v kalichoch mierne uzavretého tulipánu s objemom 450 – 500 ml

FLAŠOVÁ ZRELOSŤ:

1 rok

Vinohradnícka oblasť	Nitrianska
Vinohradnícky rajón	Vrábeľský
Vinohradnícka obec	Tajná
Vinohradnícky hon – vinohrad	Hon nad Hoferskou
Rok výsadby vinohradu	2017
Pôda	stredne ťažká, hlinitá, miestami kamenistá
Dátum zberu hrozna:	7.9.2022
Cukornatosť [°NM]	19,5
Alkohol [% obj.]	12,5
Zvyškový cukor [g.l ⁻¹]	13,6
Obsah kyselín [g.l ⁻¹]	6,4
Typ fľaše	Burgundská
Uzáver	screw-cup
Počet fliaš	1800
Výrobná dávka	L11-2023

DENNÍK VINÁRA:

Hrozno na výrobu tohto ľahkého, sviežeho vína sa oberalo už začiatkom jesene. Po 24 hodinovej kryto macerácii rmutu, lisovaní a následnom statickom odkalení sme počali fázu fermentácie. Tá prebiehala v nerezových nádobách pri teplote 14 až 16°C kvôli zachovaniu ovocného charakteru odrody. Fermentácia bola zastavená vo fáze polosuchého vína. Po procesoch stáčania, filtrácie, školenia sa víno dosýtilo s CO₂.

