

Sauvignon blanc FRIZZANTE, ročník 2024, 0,75l



KLASIFIKÁCIA:

Víno pochádza z nášho ekologického vinohradu
Víno bez zemepisného označenia pôvodu,
biele, polosuché
Víno so znížením obsahom histamínu <0,25 mg./l.

ODRODA:

Sauvignon Blanc 100 %

CHUŤOVÉ A SENZORICKÉ VLASTNOSTI:

BAZOVÝ KVET, GREP, MEDOVKA, ISKRIVOSŤ

Farba vína je typická zelenožltá. Vo vône je hneď citeľné CO₂, ale po chvíli sa prejaví ovocné tóny červeného grepu podčiarknuté herbalitou medovky. 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 – 3 roky

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:	20.8.2024
Cukornatosť [°NM]	20,5
Alkohol [% obj.]	11,5
Zvyškový cukor [g.l ⁻¹]	14,1
Obsah kyselín [g.l ⁻¹]	7,0
Typ fľaše	Burgundská
Uzáver	screw-cup
Počet fliaš	3800
Výrobná dávka	L05-2024

DENNÍK VINÁRA:

Hrozno na výrobu tohto ľahkého, sviežeho vína sa oberalo už koncom leta. Po 24 hodinovej kryo macerácii rmutu, lisovaní a následnom statickom odkalení sme počali fázu fermentácie. Tá prebiehala v nerezových nádobách pri teplote 15°C kvôli zachovaniu ovocného charakteru odrody. Fermentácia bola zastavená vo fáze polosuchého vína. Po procesoch stáčania, filtrácie, školenia sa víno dosýtilo pridaním CO₂.

