

# Pinot Noir Rosé FRIZZANTE, ročník 2024, 0,75l

## KLASIFIKÁCIA:

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

## ODRODA:

Pinot Noir 100 %

## CHUŤOVÉ A SENZORICKÉ VLASTNOSTI:

MALINY, PANNA COTTA, LIST ČIERNEJ RÍBEZLE, RADOSŤ

Decentná lososovo ružová farba ladí s ľahkými zamatovými tónmi malín a listu čiernej ríbezle. V chuti šťavnaté, osviežujúce s dominanciou bobuľového ovocia s iskrivou kyselinou v závere.

## ODPORÚČANIE K JEDLU:

grilované ryby – ľahké rizoto – šaláty – kozí syr

## 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	Sari
Rok výsadby vinohradu	2011
Pôda	stredne ťažká, hlinitá, miestami kamenistá
Dátum zberu hrozna:	20.8.2024
Cukornatosť [°NM]	21,0
Alkohol [% obj.]	12,0
Zvyškový cukor [g.l <sup>-1</sup> ]	13,5
Obsah kyselín [g.l <sup>-1</sup> ]	7.0
Typ fľaše	Burgundská
Uzáver	screw-cup
Počet fliaš	2100
Výrobná dávka	L06-2024

## DENNÍK VINÁRA:

Pinot noir na výrobu rosé sme zberali dňa 20.8.2024 pri cukornatosti 21°NM. Po odstopkovaní a mletí prebiehala krátka macerácia priamo v uzavretom lise. Po šetrnom lisovaní a následnom statickom odkalení bol mušt zakvasený čistou kultúrou vínnych kvasiniek. Fermentácia prebiehala pri nízkej teplote, aby sme vo víne zachovali primárnu aromaticku a sviežosť. Po procesoch stáčania, filtrácie, školenia sa víno dosýtilo pridaním CO<sub>2</sub>.

