

Pinot Noir rosé extra dry Magnum, ročník 2023, 1,5l



KLASIFIKÁCIA:

Hrozno dopestované v Slovenskej republike
Akostné šumivé víno

ODRODA:

Pinot Noir 100 %

CHUŤOVÉ A SENZORICKÉ VLASTNOSTI:

HARMÓNIA, OSVIEŽENIE, JAHODA, MALINA

Pôvabná ružová farba a intenzívne perlenie tohto sektu, dopĺňa svieža aromatika lesných jahôd a malín, ktoré v závere dopĺňajú tóny lupeňov ruží. Dlhá iskrivá perzistencia zanecháva lahodný dojem a nabáda k ďalšiemu dúšku.

ODPORÚČANIE K JEDLU:

Šalát so sladkým hráškom a marinovaným tuniakom;
ľahké rizoto - syr pecorino; pstruh na bylinkovom masle
s novými varenými zemiakmi

SERVIS VÍNA:

pri teplote 7 – 9 °C v kalichoch na šumivé vína tvaru
flauty s objemom 230 - 250 ml

FLAŠOVÁ ZRELOSŤ:

3 - 5 rokov

OCENENIA VÍNA:

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:	12.9.2023
Cukornatosť [°NM]	20
Alkohol [% obj.]	12,5
Zvyškový cukor [g.l ⁻¹]	12,0
Obsah kyselín [g.l ⁻¹]	7,44
Typ fľaše	Champagne
Uzáver	korok
Počet fliaš	99
Výrobná dávka	L18-2023

DENNÍK VINÁRA:

Hrozno odrody Pinot Noir sme ručne zberali skoro ráno. Z vinice sme ho v bedničkách previezli do pivnice, kde sa pri nízkom tlaku lisovali celé strapce, aby sme extrahovali čo najmenej farbiva. Mušt po odkalení sme zakvasili čistou kultúrou kvasiniek a následná fermentácia prebiehala pri teplote 17,5 °C. Sekundárna fermentácia prebiehala vo fľaši a po 15 mesiacoch ležania na kvasničných kaloch bol sekt pripravený na degoržovanie.



Pinot Noir rosé extra dry Magnum, vintage 2023, 1,5l



CLASSIFICATION:

Grapes grown in the Slovak Republic.
Quality sparkling wine.

VARIETY:

Pinot Noir 100 %

WINE DESCRIPTION:

HARMONY, REFRESHMENT, STRAWBERRY,
RASPBERRY

The charming pink color and lively effervescence of this sparkling wine are beautifully complemented by a fresh bouquet of wild strawberries and raspberries, with delicate rose petal notes emerging on the finish. Its long, crisp persistence leaves a delightful impression and invites another sip.

FOOD PAIRING:

Salad with sweet peas and marinated tuna; light risotto with Pecorino cheese; trout in herb butter with new boiled potatoes

WINE SERVICE:

Serve at a temperature of 7–9 °C in flute-shaped sparkling wine glasses with a volume of 230–250 ml.

BOTTLE MATURITY:

3 - 5 years

WINE AWARDS:

Viticultural area	Nitrianska
Vineyard district	Vrábel'ský
Vineyard village	Tajná
Vineyard hunt	Sari
Year of planting the vineyard	2011
Soil	medium heavy , clayey, sometimes stony
Grape harvest date	12.9.2023
Sugar [°NM]	20
Alcohol [% obj.]	12,5
Residual sugar [g.l-1]	12,0
Acid [g.l-1]	7,44
Bottle type	Champagne
Cap	cork
Bottle amount	99
Viticultural area	L18-2023

WINE DIARY:

The Pinot Noir grapes were hand-harvested early in the morning. Carefully transported in small crates from the vineyard to the cellar, the whole grape clusters were gently pressed under low pressure to minimize color extraction. After clarification, the must was inoculated with a pure yeast culture, and the primary fermentation took place at a controlled temperature of 17.5 °C. The secondary fermentation occurred in the bottle, and after 15 months of aging on the lees, the sparkling wine was ready for disgorging.

