



BLANC DE BLANCS ARS IN VINO



Senzorický popis vína

Zelo -žltá farba. Vôňa je ovocno-jablková a svieža. Intenzívne perlenie podporuje ovocný štýl. Chuť je vyvážená a presvedčivo svieža.

Odporúčanie k jedlu

ustrice, mušle, kaviar, sushi

Teplota podávania

7 - 8 °C

Vinifikácia

Hrozno sa lisovalo v celých strapchoch veľmi šetrným spôsobom, výsledkom čoho bol mušt podobný čistému samotoku. Po fermentácii časť základu na sekt 10 mesiacov zrela v nereze a druhá časť v 225 l dubových sudoch. Po spojení prebehla sekundárna fermentácia vo fľaši a víno následne niekoľko rokov vyzrievalo na kvasničných kaloch metódou sur lie. Na záver boli kaly odstránené, víno doplnené dozážnym likérom a uzavreté sektovým korkom.

ODRODA
PINOT BLANC
+ PINOT GRIS

ROČNÍK
-

KATEGÓRIA
biele polosladké

OBJEM
0,75 l

VINOHRADNÍCKA OBLASŤ
Nitrianska vinohradnícka
oblasť

VINOHRADNÍCKY RAJÓN
Želiezovský

VINOHRADNÍCKA OBEC
Farná

VINOHRADNÍCKY HON
Perešké hony

ROK VÝSADBY
2019

PÔDA
piesok + íl

DÁTUM ZBERU
21. 9. 2023

CUKORNATOSŤ [°NM]
18

ALKOHOL [% obj.]
13

ZVÝŠKOVÝ CUKOR [g.l-1]
0

OBSAH KYSELÍN [g.l-1]
7,2

UZÁVER
natural korok

VÝROBNÁ DÁVKA
L154

