



BLANC DE NOIR ARS IN VINO



Senzorický popis vína

Odtieň vína zodpovedá profilu bieleho vína z modrej odrody. Jemne ryškavý. Vôňa je plne ovocná a rozvinutá. Chuť je sviežeho charakteru s ovocným tónom jahod a príjemným perlením.

Odporúčanie k jedlu

aperitív, krémové cestoviny, morské plody

Teplota podávania

7 - 8 °C

Vinifikácia

Hrozno sa lisovalo v celých strapcoch veľmi šetrným spôsobom, aby sa do muštu uvoľnilo čo najmenej polyfenolov. Po fermentácii v nerezovej nádobě vzniknutý základ na sekt zrel 10 mesiacov v nerezovej nádobe. Následne prebehla sekundárna fermentácia vo fľaši a víno niekoľko rokov vyzrievalo na kvasničných kaloch metódou sur lie. Na záver boli kaly odstránené, víno doplnené dozážnym likérom a uzavreté sektovým korkom.

ODRODA

PINOT NOIR

ROČNÍK

2023

KATEGÓRIA

sekt extra dry

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

14 .9 .2023

CUKORNATOSŤ [°NM]

19

ALKOHOL [% obj.]

13

ZVÝŠKOVÝ CUKOR [g.l-1]

12

OBSAH KYSELÍN [g.l-1]

7,17

UZÁVER

natural korok

VÝROBNÁ DÁVKA

L155

