



# PINOTY FARŇANSKÉ ARS IN VINO



## Senzorický popis vína

Vôňa ovocná po marhuľovom kompóte s tónmi vanilky. Chuť guľatá, plná a perzistentná. Krémovosť a jemnosť kyselín.

## Odporúčanie k jedlu

jedlá s krémovými omáčkami, chawanmushi, cestoviny s krémovými omáčkami.

## Teplota podávania

11 - 13°C

## Vinifikácia

Hrozno vo výbornom zdravotnom stave bolo odstranené a bobule za studena lisované. Fermentačný proces sa uskutočnil v nerezovej nádobe a víno sa následne presunulo do 225 l agátových sudov, kde 12 mesiacov zrelo na jemných kvasničných kaloch. Počas tejto doby sa pravidelne vykonávala aj tzv. „bâtonnage“, čiže premiešavanie vína so spomínanými kvasničnými kalmi.

### ODRODA

PINOT BLANC / PINOT GRIS

### PÔDA

íl + hnedozem + piesok

### ROČNÍK

2023

### DÁTUM ZBERU

22. 9. 2023

### KATEGÓRIA

biele suché

### ČUKORNATOSŤ [°NM]

21,5

### OBJEM

0,75 l

### ALKOHOL [% obj.]

13

### VINOHRADNÍCKA OBLASŤ

Nitrianska vinohradnícka oblasť

### ZVÝŠKOVÝ ČUKOR [g.l-1]

4,6

### VINOHRADNÍCKY RAJÓN

Želiezovský

### OBSAH KYSELÍN [g.l-1]

5,24

### VINOHRADNÍCKA OBEC

Farná

### UZÁVER

natural korok

### VINOHRADNÍCKY HON

Perešké hony

### VÝROBNÁ DÁVKA

L144

### ROK VÝSADBY

2019

