



PINOT NERO

Technické poznámky

- FARBA Bledá rubínovo červená s fialovými odtieňmi.
- VÔŇA Intenzívne, jemne aromatické a kvetinové, éterické ovocie s tónmi čerešní a ríbezlí, voňavé a trvanlivé.
- CHUŤ Stredne plné, elegantné s hodvábnymi tanínami. Vynikajúca perzistencia.

Návrhy na kombinácie

Pinot Nero je ideálne víno k bielemu mäsu a jahňacine a je to jedinečné červené víno, ktoré sa dá kombinovať aj s rybími pokrmami.

Hrozno

Pinot Nero je výsledkom kombinácie rôznych klonových odrôd tej istej vínnej révy. Vyskytujú sa tieto klony: LB18, M1. Kombináciou rôznych klonov vzniká veľmi komplexné víno s mnohými nuansami.

Vinifikácia

Po zbere sa strapce odstránia a hrozno sa zľahka vylisuje. Vzniknutý mušt sa spolu so šupkami preloží do sudov, kde sa pri kontrolovanej teplote začne alkoholové kvasenie. Stačanie sa uskutočňuje medzi 12 až 15 dní, potom víno odpočíva v nerezových nádržiach až do plnenia do fliaš.

- ROZLOHA VINOHRADU Ha 2.64
- UČENIE VINIČA Dvojité guyotová metóda
- ROZLOŽENIE VÝSADBY 2.70 m x 1.1 m
- ROK ROZLOŽENIA ZIMA 1991
- TYP PÔDY Zatravný povrch

Nížinatá poloha so severojužnou orientáciou riadkov a optimálnou východozápadnou expozíciou. Typ pôdy: hlinito-ílovitá.

TEPLOTA PODÁVANIA

16 °C