



CHARDONNAY

Technické poznámky

- FARBA Tmavá slamovožltá.
- VÔŇA Nádyh kdoule, citrusov a zrelého ovocia.
- CHUŤ Pikantná a široká, intenzívna a jemná.

Návrhy na kombinácie

Vynikajúce biele víno, ktoré sa hodí k mnohým kombináciám. Ideálne k jedlám z cestovín na báze rýb, výborne sa hodí k mäkkým a tuniakovým tataki. Plnenej zelenine a grilovanému kurčatú. Vynikajúce aj k čerstvému syru.

Hrozno

Kombinácia rôznych klonových odrôd toho istého viniča. Vyskytujú sa tieto klony: 130, 123, 76, 96. Kombináciou rôznych klonov vzniká veľmi komplexné víno s mnohými nuansami.

Vinifikácia

Jemné lisovanie, klasická vinifikácia bielych vín s čistením muštu dekantáciou, prvým scedením a kvasením pri kontrolovanej teplote (18-20 °C).

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| • ROZLOHA VINOHRADU | Ha 2.58 |
| • UČENIE VINIČA | Dvojité guyotová metóda |
| • ROZLOŽENIE VÝSADBY | 2.70 m x 1.1 m |
| • ROK ROZLOŽENIA | 1991 |
| • TYP PÔDY | Zatrávnený povrch |

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

TEPLOTA PODÁVANIA

12 °C