

Pinot Noir Rosé FRIZZANTE, ročník 2025, 0,75l



KLASIFIKÁCIA:

Sýtené perlivé víno vyrobené pridaním oxidu uhličitého
ružové, polosuché
Vino s obsahom histamínu <0,25 mg./l.

ODRODA:

Pinot Noir 100 %

CHUŤOVÉ A SENZORICKÉ VLASTNOSTI:

MALINY, PANNA COTTA, LIST ČIERNEJ RÍBEZLE,
RADOSŤ

Podmanivá lososovo-ružová farba sa snúbi s jemnými
tónmi zrelých malín, divokých jahôd a ľahkým
nádychom čiernoríbezľového listu. V chuti pôsobí
harmonicky a sviežo, s dominantnými tónmi červeného
bobuľového ovocia, doplnenými o jemnú minerálnu
linku a príjemne živú kyselinu v závere.

ODPORÚČANIE K JEDLU:

grilované ryby – ľahké rizoto – šaláty – kozí syr

SERVIS VÍNA:

pri teplote 8 - 10 °C v kalichoch mierne uzavretého
tulipánu s objemom 450 – 500 ml

FLEŠOVÁ ZRELOSŤ:

1 - 3 roky

Vinohradnícka oblasť	Nitrianska
Vinohradnícky rajón	Vrábeľský
Vinohradnícka obec	Tajná
Vinohradnícky hon – vinohrad	Sari
Rok výsadby vinohradu	2011
Pôda	stredne ťažká, hlinitá, miestami kamenistá
Dátum zberu hrozna:	4.9.2025
Cukornatosť [°NM]	20,5
Alkohol [% obj.]	11,0
Zvyškový cukor [g.l ⁻¹]	15,6
Obsah kyselín [g.l ⁻¹]	6,8
Typ fľaše	Burgundská
Uzáver	screw-cup
Výrobná dávka	L06-2025

DENNÍK VINÁRA:

Pinot noir na výrobu rosé sme ručne zberali dňa 4.9.2025 pri
cukornatosti 20,5°NM. Po odstopkovaní a mletí sa hrozno
šetrne lisovalo a následne staticky odkalilo. Mušt bol
zakvasený čistou kultúrou vínnych kvasiniek. Fermentácia
prebiehala pri nízkej teplote, aby sme vo víne zachovali
primárnu aromaticu a sviežosť. Po procesoch stáčania,
filtrácie, školenia sa víno dosýtilo pridaním CO₂.



Pinot Noir Rosé FRIZZANTE, vintage 2025, 0,75l



CLASSIFICATION:

Carbonated sparkling wine produced by the addition of carbon dioxide
Rosé, semi-dry
Wine with reduced histamine content <0.25 mg/l.

VARIETY:

Pinot Noir 100 %

WINE DESCRIPTION:

RASPBERRIES, PANNA COTTA, BLACKCURRANT
LEAF, JOY

An alluring salmon-pink colour is paired with delicate notes of ripe raspberries, wild strawberries and a subtle hint of blackcurrant leaf. On the palate, it is harmonious and fresh, with dominant flavours of red berry fruit, complemented by a gentle mineral line and a pleasantly lively acidity on the finish.

FOOD PAIRING:

grilled fish – light risotto – salads – goat cheese

WINE SERVICE:

at a temperature of 8 - 10 °C in slightly closed tulip glasses with a volume of 450 - 500 ml

BOTTLE MATURITY:

1 - 3 years

Viticultural area	Nitrianska
Vineyard district	Vrábeľský
Vineyard village	Tajná
Vineyard hunt	Sari
Year of planting the vineyard	2011
Soil	medium heavy , clayey, sometimes stony
Grape harvest date	4.9.2025
Sugar [°NM]	20,5
Alcohol [% obj.]	11,0
Residual sugar [g.l⁻¹]	15,6
Acid [g.l⁻¹]	6,8
Bottle type	Burgund
Cap	screw-cup
Viticultural area	L06-2025

WINE DIARY:

The Pinot Noir grapes used for the production of this rosé were hand-harvested on 4 September 2025 at a sugar level of 20.5 °NM. After destemming and crushing, the grapes were gently pressed and the must was subsequently clarified by static settling. Fermentation was initiated using a selected pure culture of wine yeast. The fermentation took place at low temperatures in order to preserve the wine's primary aromas and freshness. After racking, filtration and maturation, the wine was carbonated by the addition of CO₂.

