



OLASZRIZLING

2021

CSERNYIK
pince

Világos aranszínű bor. A pohárból kóstolásra csábító, zöldalmára, körtére és hamvas fehér húsú barackra emlékeztető intenzív gyümölcsillat árad. A savak által szépen vezetett korty lendületes, enyhén krémes érzetű és közepesen testes. Édeskés, trópusi gyümölcsös finom ízek, lehetenyi kesernyésséggel és tengeri sóssággal a finisben. Nagyon jól iható fehérbor, amelyet érdemes félkemény sajtok, saláták és halak mellé is kipróbálni.

SZÁRMAZÁS	Mátrai borvidék, Gyöngyöstarján
DŰLŐ	Papjuss, Gömöri, Paskom
TALAJTÍPUS	Andeziten kialakult barna erdőtalaj
SZŐLŐFAJTA	Hárslevelű 60%, Szürkebarát 30%, Sárgamuskotály 10%
ÜLTETVÉNY KORA	16 és 42 év közötti ültetvények
SŰRŰSÉG	4000 tőke/ha
HOZAM	1-2 kg/tőke
SZÜRETI IDŐPONT / MUSTFOK	2020. szeptember 10. és október 5 között / Mustfok 19 és 20 MM között
VINIFIKÁCIÓ	A Muskotály és a Hárslevelű bogyózás és zúzás után 4 órát ázott héjon a Szürkebarát azonnal préselésre került. Az erjesztést 24 órás mustülepítés előzte meg. Minden összetevő tartályban erjedt. A Szürkebarát hordóban érlelődött. Az első fejtés után minden fajta 4 hónapig finomseprőn érlelődött felkeverés nélkül
ÉRLELÉS	A Szürkebarát 225 literes hordóban érlelődött a többi fajta 14 hónapig tartályban.
ANALITIKAI ADATOK	13% vol alkohol; 5,9 g/l sav; 1 g/l maradékcukor; 22 g/l extrakt
PALACKOZÁS	2021. decemberében bentonitos derítést és finom (AF 110-es) lapszűrést követően.

ELÉRHETŐSÉGEK

3036 Gyöngyöstarján, Máriássy út 2.

CSERTYIK ISTVÁN
+36 70/619-0778
csertyik_istvan@freemail.hu

CSERTYIKNÉ CSÉPÁNYI-FÜRJES ENIKŐ
+36 70/622-3817
csertyikneeniko@gmail.com