

OLASZRIZLING

2022

CSERNYIK
pince

Modern Olaszrizling a Mátrából, könnyen érthető, de nem könnyű: gyümölcsök és terroir vonzó elegye. Friss illatában citrom, egres, ringlő és leheletnyi édeskés jegy. A fő szőlőmokat a gyümölcsök gazdagsága, a zenei aláfestést pedig a néha bevillanó izgalmas talaj jegyek adják (zsírkréta, vasas kútvíz), tovább gazdagítva a kompozíciót. A kortyot lendületes savak vezetik, amelyek nemcsak élővé, hanem kifejezetten pikánssá teszik a bort. A lecsengés közepesen hosszú, amelyben feltűnik a fajtától megszokott kesernye is, finoman adagolt formában. A félkemény-kemény sajtok jó barátja, bizstróban sajtjártat, étteremben parmezánnal megszórt aszalt paradicsomos spagettit kínálnánk mellé.

SZÁRMAZÁS	Mátrai borvidék, Gyöngyöstarján
DŰLŐ	Papjuss
TALAJTÍPUS	Andeziten kialakult barna erdőtalaj
SZŐLŐFAJTA	Olaszrizling
ÜLTETVÉNY KORA	14 év
SŰRŰSÉG	4000 tőke/ha
HOZAM	2,5 kg/tőke
SZÜRETI IDŐPONT / MUSTFOK	2022. szeptember 15. / Mustfok 21 MM
VINIFIKÁCIÓ	Az egészséges szépen érett szőlő bogyózás és zúzás után azonnal a présbe került. Az erjesztést 24 órás mustülepítés előzte meg. A teljes tétel tartályban erjedt. Az első fejtés után a bor 3 hónapig finomseprőn érlelődött felkeverés nélkül.
ÉRLELÉS	8 hónapig tartályban.
ANALITIKAI ADATOK	13,6% vol alkohol; 5,5 g/l sav; 3 g/l maradékcukor; 20 g/l extrakt
PALACKOZÁS	2023 májusában bentonitos derítést és finom (AF 110-es) lapszűrést követően.

ELÉRHETŐSÉGEK

3036 Gyöngyöstarján, Máriássi út 2.

CSERNYIK ISTVÁN
+36 70/619-0778
csernyik_istvan@freemail.hu

CSERNYIKNÉ CSÉPÁNYI-FÜRJES ENIKŐ
+36 70/622-3817
csernyikneeniko@gmail.com