



Hajdu Roland



OLASZRIZLING

2022

SZÁRAZ/FEHÉR



BOGÁCS

SZŐLŐFAJTA	Olaszrizling
TERMESZTÉS MÓDJA	Bio átállás alatt (Biokontroll Hungária Kft.)
ÜLTETVÉNY ÉLETKORA	30 év
SZÜRET MÓDJA	Kézi
ERJESZTÉS	Spontán
ÉRLELÉS	5 hónap használt 300 l magyar tölgy, majd 6 hónap tartály
ALKOHOL TARTALOM	11,35 V/V%
TITRÁLHATÓ SAV	7,9 g/l
TERMÉSZETES MARADÉK CUKOR	3,9 g/l
TERMŐTERÜLET	Baglyos-dűlő/Bogács/BÜKK
ELHELYEZKEDÉS	enyhe D-i fekvés
PARCELLA MAGASÁGA	230 m tszf
MŰVELÉSMÓD	középmagas kordon
TALAJ	deluviális üledék
SZÍN	halvány sárga
ILLAT	sárga alma, nektarin, mosott kavics
Íz	fehér- és sárgahúsú gyümölcsök, háttérben ásványosság
FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET	12-14 °C
ÉTELPÁROSÍTÁSI JAVASLAT	Töltött káposzta

LEÍRÁS

A Bükki borok jellemzője, hogy egy döntően miocén kori vizes-vulkanikus működés eredményeként riolittufa és dácit altalajok jellemzik, különösen a borvidék általunk művelt nyugati részén. Az ezeken képződött talajok, valamint az azóta erodálódott üledék és hordaléktalajok diszkrétén ásványos karaktert mutatnak, savkészletük komplex. A borvidék elhelyezkedésénél fogva hűvös klímás borvidéknek számít, frissítő savakkal, sok gyümölccsel, melyet a döntően délies kitettségű termőhelyek tesznek teltebbé, érlelik be a rajta termelt szőlőt. A fehérborok hosszan érlelhetőek, még a korai, friss fogyasztású fajták esetében is. Bogács község szőlőtermesztési adottságait tekintve a borvidék kiemelkedő településeinek egyike, a szőlőtermesztés nyomai már a kora középkortól ismertek.



cool-organic-volcanic

