



Hajdu Roland



OLASZRIZLING

2023

SZÁRAZ/FEHÉR



BOGÁCS

SZŐLŐFAJTA	Olaszrizling
TERMESZTÉS MÓDJA	Bio átállás alatti (Biokontroll Hungária Kft.)
ÜLTETVÉNY ÉLETKORA	31 év
SZÜRET MÓDJA	Kézi
ERJESZTÉS	Spontán
ÉRLELÉS	5 hónap használt 300 l magyar tölgy, 7 hónap tartály
ALKOHOL TARTALOM	12,64 V/V%
TITRÁLHATÓ SAV	5,5 g/l
TERMÉSZETES MARADÉK CUKOR	4,6 g/l
TERMŐTERÜLET	Baglyos-dűlő/Bogács/BÜKK
ELHELYEZKEDÉS	enyhe D-i fekvés
PARCELLA MAGASÁGA	230 m tszf
MŰVELÉSMÓD	középmagas kordon
TALAJ	deluviális üledék
SZÍN	szalmasárga
ILLAT	grapefruit, sárga alma, bodza
Íz	érett sárga alma, citrusok
FOGYASZTÁSI HŐMÉRSÉKLET	12-14 °C
ÉTELPÁROSÍTÁSI JAVASLAT	Töltött káposzta, kocsonya

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 diszkréten ásványos karaktert mutatnak, savkészletük komplex. A borvidék elhelyezkedésénél fogva hűvös klímás borvidéknek számít, frissítő savakkal, sok gyümölcscsel, melyet a döntően délies kitettségű termőhelyek tesznek teltebbé, érlelik be a rajta termett 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

