

VINNÝ LÍSTEK

Vybrali jsme pro Vás Zemská vína, kde původ hroznů je na Moravě, ve Slovácké podoblasti

VINAŘSTVÍ FASORA & SYNOVÉ

Rodinné vinařství Fasora a synové vzniklo v roce 2001. Otec Petr se syny Petrem a Lukášem začali od založení vlastních vinic, přes rekonstrukci a rozšíření zděděného sklepního hospodářství. V roce 2011 rodina vybudovala nové výrobní prostory splňující moderní představy výroby bílých a růžových vín. V roce následujícím Lukáš úspěšně absolvoval magisterské studium na vinařském institutu v Lednici a stal se enologem vinařství.

Rodina vlastní v trati Podvinohradí, v Hovoranech ve Slovácké podoblasti, přibližně jeden hektar vinic, ve kterých je soustředěno široké spektrum 55 odrůd révy vinné v mnoha klonech se 70% zastoupením bílých a 30% zastoupením modrých odrůd. Mnoho z nich jsou novošlechtěnci anebo raritní, málo pěstované odrůdy. Doposud ve vinicích nebyly aplikovány žádné herbicidy.

Vinařství Fasora a synové vyrábí kolem 10 000 lahví ročně. Bílá vína jsou nabízena jako mladá se zvláštním zřetelem na svěžest a ovocitost, červená vína jako nejméně dvouletá - zrají jeden rok v sudech (převážně barikových) a další roky v lahvích.

bílá, suchá (SAUVIGNON nebo cuvée STARÁ VINICE) 0,75 l 375,-

zbytkový cukr 0,4 - 0,6 kyseliny 5,1 - 6,8

0,1 l 45,-

Vína velmi aromatická, kořenitá s tóny citrusů, s výraznější kyselinkou a s vyšším obsahem alkoholu. Jsou vhodná jako aperitiv či ke studeným předkrmům a sýrům.

bílá, polosladká (TRAMÍN ČERVENÝ nebo cuvée NORIA) 0,75 l 375,-

zbytkový cukr 32,6 - 53,3 kyseliny 7,0 - 8,1

0,1 l 45,-

Vína jemně zlatožluté barvy se zelenkavými odlesky. Ve vůni a chuti se objevují tóny lipového a akátového medu, pepře a mandlí. V delší dochuti se krásně doplňuje příjemný zbytkový cukr s překvapivou svěží kyselinkou. Hodí se ke sladkým jídlům, sýrům a k těstovinám.

červené, suché (CABERNET MORAVIA BARRIQUE) 0,75 l 375,-

zbytkový cukr 0,6 kyseliny 4,8

0,1 l 45,-

Víno zráló v sudech typu barrique. Zrání v sudu dodalo tomuto vínu výrazné tóny vanilky a sensoricky sladké polymerizované taniny. Víno je dobře vyvážené a rovněž zde proběhla jablečno-mléčná fermentace. Jeho chuť vynikne při konzumaci tmavých mas, zvěřiny nebo uzených mas a sýrů.