



## WINNICA TURNAU CHARDONNAY 2022

### OPIS WINA

Wino ze szlachetnej odmiany chardonnay, fermentowane i dojrzewane w drewnie. Aromaty owoców tropikalnych, dojrzałych gruszek i jabłek, spotykają się z zapachem prażonych migdałów, masła i białego pieprzu. Wino trwa w ustach. Jest obfite, kremowe ale zarazem soczyste. Świetnie komponuje się z jedzeniem.

### AROMATY WINA

słodkie jabłko, migdałowa nuta

### SMAK WINA

kremowy, delikatnie beczkowy

### DO JAKICH POTRAW PASUJE

ryby, drób, sery, sushi, sałatki

### PARAMETRY WINA

**cukier resztkowy:** 8,2 g/l      **kwasowość:** 6,8 g/l      **zawartość alkoholu:** 13,0%

### ODMIANY WINOGRON

chardonnay

### WINIFIKACJA

Fermentacja i dojrzewanie przez rok w beczkach typu barrique, częściowo akacjowych i w większości dębowych.

### NAGRODY (WSZYSTKIE ROCZNIKI)

POLSKIE KORKI 2024 - ZŁOTO

POLSKIE KORKI 2022 - ZŁOTO

### POŁOŻENIE WINNICY

Gleby utworzone przez morenę czołową w typie: gleby piaszczysto-gliniaste i gliniaste, średniozwięzłe, kamieniste, średnio przepuszczalne. Bardzo korzystne dla odmiany, ich struktura zapewnia dostateczną ilość wody i powietrza oraz szybkość nagrzewania się.

### POGODA W OKRESIE WEGETACJI

Zima 2021/2022 była śnieżna z dużą ilością mroźnych dni. Przewidzenie nie obfitowało w opady i cała wiosna raczej należała do suchych, ale nie opóźniło to wegetacji. Przymrozki wiosenne nie nastąpiły. Lato było ciepłe, ale i deszczowe. Jesień była sucha, z umiarkowaną temperaturą. Zbiory trwały dość długo, szczególnie dojrzewanie najpóźniejszych odmian.