



WINNICA TURNAU PINOT NOIR 2021

OPIS WINA

Pinot noir to szlachetna, wrażliwa i wymagająca odmiana z rodziny pinotów. Rodzi małe, krągłe jagody o cieniutkiej skórce, co przekłada się na subtelność i elegancję w smaku i aromatyczności. Jest soczyste i owocowe. Zapach przypomina dojrzałe wiśnie, truskawki i śliwki, Aromatyczność uzupełnia beczkowe aromaty słodkich przypraw. W ustach żywe i soczyste, pełne akcentów dojrzałych czerwonych owoców i przypraw. Jest już gotowe do picia, ale rozwijać się będzie w butelce przez kolejne lata.

AROMATY WINA

truskawki, wiśnie w śmietanie, beczka

SMAK WINA

czekolada, suszona śliwka,

DO JAKICH POTRAW PASUJE

wołowina, sery, dziczyzna, grill

PARAMETRY WINA

cukier resztkowy: 5,5 g/l **kwasowość:** 6,6 g/l **zawartość alkoholu:** 13,0%

ODMIANY WINOGRON

pinot noir

WINIFIKACJA

Maceracja na skórkach przez 22 dni. Dojrzewanie przez 27 miesięcy w beczkach dębowych typu barrique. Dąb sławoński kilkukrotnie wcześniej użyty.

NAGRODY (WSZYSTKIE ROCZNIKI)

DECANTER WORLD WINE AWARDS 2024 - BRONZE

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 2020/2021 była dość mroźna, z większą, niż zwykle pokrywą śnieżną. Początek roku był stosunkowo chłodny i dalszej części charakteryzował się dużą zmiennością. Szybko nadeszło przedwiośnie, ale marzec i kwiecień były chłodne i z małymi opadami. W maju było zimno i deszczowo, nadeszły wczesne wiosenne przymrozki, ale bez strat. Z upałów i suszy w czerwcu pogoda przeszła do bardzo deszczowego lipca, co odrobinę wpłynęło na zawiązywanie się gron. Sierpień zaskoczył zmienną pogodą i przed zbiorami deszcze zagroziły presją chorobową.