



WINNICA TURNAU WINO ŚWIĘTOMARCIŃSKIE 2024



OPIS WINA

Wino Świątomarcińskie 2024 to białe wino, które powstało z czerwonych odmian winorośli. W języku francuskim tego typu wina nazywają się „blanc de noir”, czyli białe z czarnego. Stworzone z gron zebranych we wrześniu 2024 roku z czerwonej odmiany pinot noir. Po kilku tygodniach fermentacji powstało młode wino, będące odbiciem stylu, oraz sezonu podczas którego winogrona nabierały dojrzałości. W zapachu przynosi aromaty jabłek, mięty i soczystej gruszki. Usta są krągłe i bardzo owocowe pełne akcentów dojrzałych gruszek i jabłek. Wino Świątomarcińskie 2024 pobudza kubki smakowe i podbija smak dań z gęsiny. Doskonale pasuje także do nadziewanego kurczaka z warzywami.

AROMATY WINA

jabłka, mięta

SMAK WINA

dojrzałe gruszki i jabłka

DO JAKICH POTRAW PASUJE

dania z gęsiną, nadziewany kurczak z warzywami

PARAMETRY WINA

cukier resztkowy: 16,1 g/l **kwasowość:** 7,8 g/l **zawartość alkoholu:** 11,5%

ODMIANY WINOGRON

pinot noir

WINIFIKACJA

Blanc de noir. Zbiór winogron na początku września. Fermentacja w kadzi ze stali nierdzewnej.

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 2023/2024 była mroźna, z niewielką ilością pokrywy śnieżnej. Początek wiosny był dość ciepły, co pozwoliło na rozpoczęcia wegetacji dużo wcześniej niż w poprzednich latach. W kwietniu pojawił się trwający tydzień przymrozek z wysokimi temperaturami ujemnymi, sięgającymi nawet -8 stopni. Maj był dość ciepły i suchy. Lipiec był najbardziej deszczowym miesiącem, co zwiększyło presję chorobową.