



WINNICA TURNAU WINO ŚWIĘTOMARCIŃSKIE 2023



OPIS WINA

Wino Świętomarcińskie powstałe z odmiany seyval blanc reprezentuje rocznik 2023. Po krótkiej fermentacji, młodość tego wina zamykana jest w butelce wraz z cytrusową świeżością. W zapachu rozbrzmiewa limonkowo-eukaliptusowa nuta, a usta orzeźwiają smakiem zielonego jabłka.

AROMATY WINA

miód akacjowy, brzoskwinia

SMAK WINA

słodka gruszka, nutka mandarynki, limonka

DO JAKICH POTRAW PASUJE

sery, pasztety, desery

PARAMETRY WINA

cukier resztkowy: 17 g/l

kwasowość: 8,8 g/l

zawartość alkoholu: 9,0%

ODMIANY WINOGRON

seyval blanc

WINIFIKACJA

Zbiór pod koniec września, następnie fermentacja w stali nierdzewnej w temperaturze 16 stopni.

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 2022/2023 była mroźna z umiarkowaną pokrywą śnieżną. Początek wiosny był mroźny, ale wegetacja rozpoczęła się trochę wcześniej, niż w ostatnich latach. Maj był chłodny, ale suchy., na początku czerwca zaskoczyły przymrozki. Lato 2023 było bardzo deszczowe, szczególnie pod koniec dojrzewania owoców, co zwiększyło presję chorobową i wymusiło dużą selekcję zbiorową. Jesień była umiarkowanie ciepła, z dużymi opadami deszczu od połowy zbiorów. Zbiory rozpoczęły się terminowo, zimą szybko nadeszły minusowe temperatury, co dało nadzieję na szybki zbiór na Wino Lodowe.