



WINNICA TURNAU PINOT NOIR 2020

OPIS WINA

Pinot noir to szlachetna, wrażliwa i wymagająca odmiana z rodziny pinotów. Rodzi małe, krągłe jagody o cieniutkiej skórce, dzięki czemu jego delikatność jest wyczuwalna w smaku. Jest smukłe i owocowe, zapach przypomina truskawki i wiśnie w śmietanie, ustępując powoli beczkowemu akcentom. Subtelne hibiskusowe nuty nadają mu lekkości, a usta wypełnia czekoladowo-śliwkowy posmak.

AROMATY WINA

truskawki, wiśnie w śmietanie, beczka

SMAK WINA

czekolada, suszona śliwka,

DO JAKICH POTRAW PASUJE

wołowina, sery, dziczyzna, grill

PARAMETRY WINA

cukier resztkowy: 7 g/l

kwasowość: 5,5 g/l

zawartość alkoholu: 11,0%

ODMIANY WINOGRON

pinot noir

WINIFIKACJA

Maceracja na skórkach przez 25 dni. Dojrzewanie przez 20 miesięcy w beczkach dębowych typu barrique. Beczki dębowe - wcześniej raz użyte.

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 2019/2020 była stosunkowo ciepła, z umiarkowanymi opadami. Wiosna należała do suchych i średnio ciepłych. Wegetacja rozpoczęła się stosunkowo wcześnie, ale suche lato bez wysokich temperatur opóźniło dojrzewanie aromatyczne winogron.