



WINNICA TURNAU SEYVAL 2023

OPIS WINA

Seyval 2023 to wino stworzone z jednej z ciekawszych odmian, rosnących w polskich winnicach. Ten szczep świetnie przystosowuje się do warunków pogodowych i rodzi piękne, efektowne owoce. Poprowadzony w odpowiedni sposób seyval daje w Baniewicach wino bardzo eleganckie i filigranowe, z przyjemną harmonią cukru i kwasowości. Aromaty świeżych jabłek, ananasów plotą tu swoją historię z trawą cytrynową i polnymi kwiatami. W ustach prym wiedzie pomarańcza i grejfrut, dodając orzeźwienia do jabłkowego smaku.

AROMATY WINA

jabłka, ananasy, cytrusy

SMAK WINA

pomarańcza, grejfrut, jabłko

DO JAKICH POTRAW PASUJE

ryby, drób, owoce morza, sushi, sałatki, grill

PARAMETRY WINA

cukier resztkowy: 5,8 g/l **kwasowość:** 8 g/l **zawartość alkoholu:** 10,5%

ODMIANY WINOGRON

seyval blanc

WINIFIKACJA

Fermentacja i leżakowanie przez 2 miesiące na osadzie w kadzi stalowej.

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.