



WINNICA TURNAU CHARDONNAY 2022

OPIS WINA

Wino ze szlachetnej odmiany chardonnay, fermentowane i dojrzewane w drewnie. Aromaty owoców tropikalnych, dojrzałych gruszek i jabłek, spotykają się z zapachem prażonych migdałów, masła i białego pieprzu. Wino trwa w ustach. Jest obfite, kremowe ale zarazem soczyste. Świetnie komponuje się z jedzeniem.

AROMATY WINA

słodkie jabłko, migdałowa nuta

SMAK WINA

kremowy, delikatnie beczkowy

DO JAKICH POTRAW PASUJE

ryby, drób, sery, sushi, sałatki

PARAMETRY WINA

cukier resztkowy: 8,2 g/l **kwasowość:** 6,8 g/l **zawartość alkoholu:** 13,0%

ODMIANY WINOGRON

chardonnay

WINIFIKACJA

Fermentacja i dojrzewanie przez rok w beczkach typu barrique, częściowo akacjowych i w większości dębowych.

NAGRODY (WSZYSTKIE ROCZNIKI)

POLSKIE KORKI 2024 - ZŁOTO

POLSKIE KORKI 2022 - ZŁOTO

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 2021/2022 była śnieżna z dużą ilością mroźnych dni. Przewidzenie nie obfitowało w opady i cała wiosna raczej należała do suchych, ale nie opóźniło to wegetacji. Przymrozki wiosenne nie nastąpiły. Lato było ciepłe, ale i deszczowe. Jesień była sucha, z umiarkowaną temperaturą. Zbiory trwały dość długo, szczególnie dojrzewanie najpóźniejszych odmian.