



WINNICA TURNAU CHARDONNAY 2023

OPIS WINA

Wino ze szlachetnej odmiany chardonnay, fermentowane i dojrzewające w beczkach dębowych i akacjowych. W nosie znaleźć można aromaty kwiatów, takich jak jaśmin, wiciokrzew i akacja. Owocowe aromaty dojrzałego melona i mango spotykają się tu z zapachem słodkiej brioszki i migdałów. Beczkowanie wina sprawiło pojawianie się subtelnego waniliowego akcentu. W ustach wino jest soczyście brzoskwińowe i lekko kremowe. Beczka oddała lekką taninę, która nadała struktury i podkreśliła charakter wina.

AROMATY WINA

kwiaty, miód, owoce tropikalne, migdały

SMAK WINA

kremowy, delikatnie beczkowy

DO JAKICH POTRAW PASUJE

ryby, drób, sery, sushi, sałatki

PARAMETRY WINA

cukier resztkowy: 4,2 g/l **kwasowość:** 5,5 g/l **zawartość alkoholu:** 12,5%

ODMIANY WINOGRON

chardonnay

WINIFIKACJA

Fermentacja i dojrzewanie przez rok w kadzi dębowej oraz w beczkach typu barrique (używane dębowe i akacjowe).

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 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.