

WINNICA TURNAU Pinot Noir 2019

OPIS WINA

Nasze wino Pinot Noir 2019 leżakowało przez 18 miesięcy w dębowych beczkach typu barrique. Kawowe aromaty podkreślają dojrzewanie w beczce. Usta również noszą jej obecność, grając z subtelną owocowością dojrzałej czereśni i truskawek. Odmiana pinot noir to niezwykle wrażliwy szczep winogron. Najlepiej dojrzewa podczas słonecznych dni września, nabierając krągłości i granatowych rumieńców. Jego cienka skórka i małe jagody dostarczają podczas zbiorów charakterystycznych aromatów pinotowych. Moszcz z winogron jest blady i delikatny, ale dzięki fermentacji połączonej z maceracją na skórkach wybarwia się na jasny burgund, lśniący w kieliszku.

AROMATY WINA

Kawowe aromaty

SMAK WINA

dojrzała czereśnia, truskawka

DO JAKICH POTRAW PASUJE

białe i czerwone mięso, makarony, ryby i owoce morza

PARAMETRY WINA

cukier resztkowy: 6,5 g/l **kwasowość:** 5,5 g/l **zawartość alkoholu:** 13,0%

ODMIANY WINOGRON

pinot noir

WINIFIKACJA

Fermententacja i maceracja na skórkach w kadzi przez 3 tygodnie. Następnie dojrzewanie przez 18 miesięcy w dębowych beczkach typu barrique, kilkukrotnie wcześniej użytych.

TERROIR

Winnica Turnau położona jest w Baniewicach, w południowo-zachodniej części województwa zachodniopomorskiego. Na wyjątkowość tego regionu wpływają masy powietrza znad Atlantyku i Morza Bałtyckiego oraz bliskość Odry. Wszystkie te czynniki kształtują klimat z długim okresem wegetacyjnym, ciepłymi latami i łagodnymi zimami. Takie warunki sprzyjają uprawie wymagających szczepów, umożliwiając osiągnięcie optymalnej dojrzałości przy jednoczesnym zachowaniu wysokiej kwasowości. Nasz region charakteryzuje się bogatą siecią starorzeczy, łagodnie falującymi wzgórzami morenowymi i bogactwem fauny i flory. Winnica położona jest na morenowym wzniesieniu, na którym dominują gleby piaszczysto-gliniaste, gliniaste, średnio zwięzłe i średnio przepuszczalne. Takie terroir w połączeniu z ekologiczną uprawą odwdzięcza się winogronami bardzo wysokiej jakości.

POGODA W OKRESIE WEGETACJI

Zima 2018/2019 była łagodna, niewiele było mroźnych dni. W styczniu i lutym nastąpiły spore opady, które uzupełniły dotychczasowe braki wody. Marzec i kwiecień to okres długotrwałej suszy. Na początku maja miały miejsce wiosenne przymrozki do -4°C, co spowodowało uszkodzenie młodych pędów niektórych odmian. Wiosna i lato były skąpe w opady, a dzięki wysokim temperaturom w winnicy była mniejsza presja chorobowa. Jesień 2019 była ciepła, choć początkowo wystąpiły duże opady, utrudniające zbiory, a pod koniec dni były mokre i chłodne.

Wszelkie prawa zastrzeżone © WINNICA TURNAU. Kopiowanie możliwe tylko za pisemną zgodą.