

WINNICA TURNAU RoZERO 2025

OPIS WINA

RoZERO to bezalkoholowe różowe musujące wino w wersji zero. Stanowi ono połączenie winogron odmian cabernet cortis, rondo, regent i pinot noir z rocznika 2025. Delikatnie zaróżowiony moszcz, uzyskany w trakcie krótkiej maceracji czerwonych owoców został przefermentowany w stali nierdzewnej. Po kilkumiesięcznym dojrzewaniu w kadziach wino zostało poddane dealkoholizacji, metodą destylacji próżniowej, zapewniającej najwyższą jakość. Dzięki próżni, czyli obniżonemu ciśnieniu, cały proces odbywa się w niskich temperaturach, co pozwala zachować świeżość aromatów oraz polifenole. Na koniec do gotowego bezalkoholowego wina został dodany dwutlenek węgla, co nadało mu perlistości i żywiołowości godnej rose.

AROMATY WINA

rabarbar, truskawka, śliwka

SMAK WINA

czerwona porzeczka, jabłko, liczi, borówka

DO JAKICH POTRAW PASUJE

apertif, lekkie sałatki z kurczakiem, deser lodowy z owocami, krewetki w cytrusowym wydaniu

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

<0,5%

ODMIANY WINOGRON

50% cabernet cortis, 20% rondo, 20% regent, 10% pinot noir

WINIFIKACJA

Fermentacja i leżakowanie w kadzi ze stali nierdzewej. Następnie wino trafia do procesu dealkoholizacji przy użyciu metody zwanej destylacją próżniową, czyli odparowaniu alkoholu przy temperaturze tylko 30°C. Jednocześnie odzyskiwane są związki aromatyczne, które finalnie wracają do zdealkoholizowanego wina, co pozwala zachować jego pierwotne aromaty. Na koniec do wina dodawany jest dwutlenek węgla.

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 2024/2025 była ciepła z niewielką pokrywą śnieżną. Wiosna była sucha, brak wody na tym etapie nie był korzystny dla roślin. W kwietniu nastąpiły przymrozki, trwające ponad tydzień, gdy temperatura spadła do -6°C, powodując straty w późniejszych plonach. Maj był chłodny, co nie sprzyjało wegetacji. Kwitnienie rozpoczęło się na początku czerwca. W lipcu temperatury był bardzo wysokie, a do pierwszej połowy sierpnia utrzymywały się duże opady.

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