



W INNICA TURNAU SZLACHETNY ZBIÓR 2022

OPIS WINA

Szlachetny Zbiór powstaje dzięki specyficznym warunkom w winnicy. Późno zebrane grona solarisa, dzięki porannym mgłom i ciepłym jesiennym dniom, pokrywają się szlachetną pleśnią, czyli Botrytis cinerea. Narusza ona skórkę winogron, pozbawiając je części wody. Owoce stają się przez to bardziej skoncentrowane w cukry i kwasy organiczne. Wino fermentuje do niskiego poziomu alkoholu, a większość cukru zostaje w postaci naturalnej słodyczy. Kwasowość balansuje tę słodycz, co sprawia, że Szlachetny Zbiór jest przyjemny w picu i świetnie sprawdza się jako towarzysz jedzenia. Pachnie miodem akacjowym i syropem z brzoskwini, co konsekwentnie wyczuwalne jest w ustach. Dochodzi do tego smak słodkiej gruszki i nutka mandarynki. Kwasowość utrzymuje cukier w ryzach limonkowym posmakiem i nadaje winu lekkości.

AROMATY WINA

miód akacjowy, brzoskwinia

SMAK WINA

słodka gruszka, nutka mandarynki, limonka

DO JAKICH POTRAW PASUJE

sery, pasztety, desery

PARAMETRY WINA

cukier resztkowy: 119,3 g/l **kwasowość:** 9,1 g/l **zawartość alkoholu:** 8,5%

ODMIANY WINOGRON

solaris

WINIFIKACJA

Winogrona pokryte w 30-50% botrytisem. Fermentacja w stali nierdzewnej w temperaturze 12 stopni.

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. Przedwiośnie 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.