



WINNICA TURNAU PERLE ROSE 2023

OPIS WINA

Lekko musujące wino, kuszące owocowym aromatem, szalenie orzeźwiające z przyjemną kwasowością choć nie brakuje mu delikatnej słodyczy. Różowa odsłona perliście musującego wina, do której stworzenia wykorzystano tym razem czerwone odmiany. Owocowość i lekkość rondo i regenta została podkreślona delikatnym musowaniem, przywołując na myśl wiosenne, pachnące popołudnia. Wyraźny akcent wiśniowy zaskakuje zarówno w zapachu, gdzie łączy się z arbuzową nutą, jak i w ustach, przeplatając się z posmakiem wczesnej truskawki.

AROMATY WINA

Czereśnia, wiśnia, arbuz

SMAK WINA

Czereśnia, truskawka

DO JAKICH POTRAW PASUJE

ryby, drób, owoce morza, sushi, sałatki, grill

PARAMETRY WINA

cukier resztkowy: 19,9 g/l **kwasowość:** 7,2 g/l **zawartość alkoholu:** 10,0%

ODMIANY WINOGRON

regent, rondo, pinot noir, cabernet

WINIFIKACJA

Fermentacja w kadzi stalowej. Delikatne dodanie dwutlenku węgla w kadzi ciśnieniowej.

TERROIR

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. Jesień była umiarkowanie ciepła, z dużymi opadami deszczu od połowy zbiorów. Zbiory rozpoczęły się terminowo, zimą szybko nadeszły minusowe temperatury, co dało nadzieję na szybki zbiór na Wino Lodowe.