



## WINNICA TURNAU Pinot Noir 2020

### OPIS WINA

Pinot noir to szlachetna, wrażliwa i wymagająca odmiana z rodziny pinotów. Rodzi małe, krągłe jagody o cieniutkiej skórce, dzięki czemu jego delikatność jest wyczuwalna w smaku. Jest smukłe i owocowe, zapach przypomina truskawki i wiśnie w śmietanie, ustępując powoli beczkowemu akcentom. Subtelne hibiskusowe nuty nadają mu lekkości, a usta wypełnia czekoladowo-śliwkowy posmak.

### AROMATY WINA

truskawki, wiśnie w śmietanie, beczka

### SMAK WINA

czekolada, suszona śliwka,

### DO JAKICH POTRAW PASUJE

wołowina, sery, dziczyzna, grill

### PARAMETRY WINA

**cukier resztkowy:** 7 g/l

**kwasowość:** 5,5 g/l

**zawartość alkoholu:** 11,0%

### ODMIANY WINOGRON

pinot noir

### WINIFIKACJA

Maceracja na skórkach przez 25 dni. Dojrzewanie przez 20 miesięcy w beczkach dębowych typu barrique. Beczki dębowe - wcześniej raz użyte.

### NAGRODY (WSZYSTKIE ROCZNIKI)

DECANTER WORLD WINE AWARDS 2024 - BRONZE

### 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 2019/2020 była stosunkowo ciepła, z umiarkowanymi opadami. Wiosna należała do suchych i średnio ciepłych. Wegetacja rozpoczęła się stosunkowo wcześnie, ale suche lato bez wysokich temperatur opóźniło dojrzewanie aromatyczne winogron.