



WINNICA TURNAU Wino X białe

OPIS WINA

Wino X jest połączeniem takich odmian jak seyval blanc i johanniter z rocznika 2024. Charakteryzuje się intensywnymi aromatami owoców, z nutą kiwi i limonki. W smaku brzoskwińowa słodycz harmonizuje się z kwasowością zielonego jabłka. Lekkie i orzeźwiające.

Numer partii

WT/10/25

AROMATY WINA

Cytrusy, kiwi, limonka

SMAK WINA

Brzoskwinia, zielone jabłko

DO JAKICH POTRAW PASUJE

ryby, owoce morza, białe mięso, sałatki

PARAMETRY WINA

cukier resztkowy: 17,7 g/l **kwasowość:** 7,7 g/l **zawartość alkoholu:** 10,5%

ODMIANY WINOGRON

90% seyval blanc 2024, 10% johanniter 2024

WINIFIKACJA

Fermentacja w kadzi ze stali nierdzewnej. Dojrzewanie na osadzie drożdżowym przez 3 miesiące. Butelkowane w październiku 2025 r.

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 zwarte i średnio przepuszczalne. Takie terroir w połączeniu z ekologiczną uprawą odwdzięcza się winogronami bardzo wysokiej jakości.

POGODA W OKRESIE WEGETACJI

Zima 2023/2024 była mroźna, z niewielką ilością pokrywy śnieżnej. Początek wiosny był dość ciepły, co pozwoliło na rozpoczęcia wegetacji dużo wcześniej niż w poprzednich latach. W kwietniu pojawił się trwający tydzień przymrozek z wysokimi temperaturami ujemnymi, sięgającymi nawet -8 stopni. Maj był dość ciepły i suchy. Lipiec był najbardziej deszczowym miesiącem, co zwiększyło presję chorobową. Zbiory rozpoczęły się szybciej niż zwykle (połowa sierpnia) i zakończyły na początku października.