



WINNICA TURNAU ROSE 2023

OPIS WINA

Różowe wino powstałe z połączenia kilku czerwonych odmian, między innymi rondo, pinot noir i regenta. Nos obfituje w zapachy letnich czerwonych owoców. Zachęca zapachem malin, truskawek, dojrzałych wiśni i rabarbaru. Usta tego wina są soczyste i orzeźwiające dzięki jabłkowej kwasowości i posmaku czerwonego grejpfruta.

AROMATY WINA

truskawka, rabarbar, wiśnie

SMAK WINA

czerwone jabłko, cytrusy

DO JAKICH POTRAW PASUJE

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

PARAMETRY WINA

cukier resztkowy: 10,9 g/l **kwasowość:** 6,9 g/l **zawartość alkoholu:** 10,5%

ODMIANY WINOGRON

40% rondo, 40% regent, 15% pinot noir, 5% cabernet

WINIFIKACJA

Fermentacja i leżakowanie w kadzi ze stali nierdzewej.

NAGRODY (WSZYSTKIE ROCZNIKI)

POLSKIE KORKI 2024 - ZŁOTO

POLSKIE KORKI 2023 - ZŁOTO

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 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.