



Pinot Blanc 2022

Wino o czystym i odmianowym charakterze, w kolorze słomkowym. Wyraźnie wyczuwalne aromaty zielonego jabłka, gruszki, białych kwiatów i ziół (melisa). Aromat dojrzałej, słodkiej cytryny nadaje całości soczystości.

W ustach wyraźna mineralność oddaje charakter wapiennych gleb winnicy. Wino pozostawia wrażenie chrupkiej, jabłkowej rzeźkości, mirabelkowej słodyczy i strzelistej kwasowości, zaokrąglonej długim leżakowaniem na osadzie.

Winifikacja	Wino fermentowało w stalowych zbiornikach. Niefiltrowane.
Dojrzewanie	Wino przez 9 miesięcy leżakowało w stalowych tankach na grubym osadzie drożdżowym.
Podłoże	Głównie wapienno-margliste z elementami piasku (stok i plateau wzgórza).
Lokalizacja	Parcela z ekspozycją południowo-zachodnią (wysokość około 130 - 180 m n.p.m.).
Rocznik	Dość późny początek sezonu (pęknięcie pąków miało miejsce około 27 kwietnia), chłodny początek i umiarkowanie ciepłe warunki w trakcie sezonu wegetacyjnego dały wina o niskim alkoholu i wyraźnej kwasowości. Gradobicie 13 lipca ograniczyło plon, szczególnie na stromym stoku dobrskiego wzgórza. Problematyczny, chłodny i deszczowy wrzesień wynagrodził stosunkowo ciepły październik. Rocznik wymagający dużej pracy przy selekcji winogron, niemniej o przyzwoitej dojrzałości aromatycznej i stosunkowo dużych zbiorach. Wina z idealnymi parametrami do długiego leżakowania.
Podawać z	<ul style="list-style-type: none"> • zielone grillowane warzywa / zielony winegret • owoce morza • grillowane i pieczone ryby • drób / lekkie sosy / sałaty
Temp. serwowania	8 - 10°C
Dane techniczne	Alkohol - 12% obj., cukier resztkowy - 0,43 g/l, kwasowość ogólna - 8,5 g/l
Potencjał dojrzewania	5 lat