



## Pinot Noir 2021

Wino żywe i dojrzałe, o ciemnoczerwonej barwie, lekko mętne. W nosie dominują aromaty czerwonych owoców (poziomka, dereń, granat, czereśnie) i kwiatów (fiołki i hibiskus) oraz bardzo dobrze wkomponowane aromaty leśnych liści, świeżej ściółki, kompotu z suszonych owoców i skóry.

W ustach eleganckie i zmiękczone beczką, lekko dymne, owocowe, z bardzo dobrze wkomponowaną kwasowością.

Winifikacja	Wino fermentowało w otwartych drewnianych kadziach na drożdżach natywnych. Niefiltrowane.
Dojrzewanie	Wino przez 10 miesięcy dojrzało w używanych beczkach typu barrique głównie z dębu francuskiego. Po połączeniu, przez 8 miesięcy leżało w stalowym zbiorniku.
Podłoże	Głównie wapienno-margliste (stok i plateau), dodatkowo piaszczysto-gliniaste (szczyt wzgórza winnicy).
Lokalizacja	Parcele zlokalizowane na stokach z ekspozycją południowo-zachodnią (wysokość 130 - 190 m n.p.m.).
Rocznik	Do tej pory najzimniejszy i najtrudniejszy rocznik dla Winnicy Barczentewicz. Bardzo późne pęknięcie pąków (5 maja) i chłodne warunki w trakcie sezonu dały rekordowo niskie zbiory, które mimo niesprzyjających warunków zdołały dojrzeć. Gradobicie i deszcz nawalny 24 czerwca, w centralnym momencie kwitnienia, przyczyniły się do infekcji szarej pleśni w trakcie jesiennych zbiorów. Utrata dużej części zbiorów przyczyniła się do większej koncentracji w winie.
Podawać z	<ul style="list-style-type: none"><li>• dziczyzna (np. comber z jelenia)</li><li>• bażant / pierś z gęsiny</li><li>• sosy żurawinowe / z czerwonych owoców</li><li>• pâté</li></ul>
Temp. serwowania	14°C
Dane techniczne	Alkohol - 12% obj., cukier resztkowy - 0,13 g/l, kwasowość ogólna - 5,09 g/l
Potencjał dojrzewania	10 lat