



Pinot Noir Rose 2022

Wino pełne i złożone, w kolorze miedzianego różu. W nosie dojrzałe i wyraźne aromaty czerwonych, soczystych owoców grejpfruta i krwistej pomarańczy, również poziomek i truskawek. Dobrze wkomponowana pikantność skórki cytrusów.

W ustach kompleksowe, dobrze zbudowane, o wyraźnym, mineralnym charakterze. Chłodny rocznik uwypuklił kwasowość owoców takich jak biały grejpfrut i biała porzeczka, a malinowa słodycz jest efektem wysokiej dojrzałości aromatycznej i późnego zbioru owoców. Wino o w pełni wytrawnym charakterze, z długim i mineralnym finiszem.

Winifikacja	Krótką, kilkugodzinną maceracją w otwartej prasie. Wino fermentowało w stalowym zbiorniku. Niefiltrowane.
Dojrzewanie	Wino przez 10 miesięcy leżakowało w stalowym zbiorniku nad grubym osadem.
Podłoże	Piaszczysto-gliniaste (szczyt wzgórza winnicy).
Lokalizacja	Parcela zlokalizowana na stoku z ekspozycją południowo-zachodnią (wysokość ok. 190 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. Wino z dobrymi parametrami do dłuższego leżakowania. Zbiór owoców miał miejsce dopiero 4 listopada i był ostatnim zbiorem w roczniku 2022.
Podawać z	<ul style="list-style-type: none"> • sushi, sashimi • grillowane i smażone ryby • wędzony węgorz / kawior • lekkie, drobiowe mięso
Temp. serwowania	8°C
Dane techniczne	Alkohol - 14% obj., cukier resztkowy - 0,08 g/l, kwasowość ogólna - 8,5 g/l
Potencjał dojrzewania	Ponad 5 lat