

Kamil Barczentewicz



Pinot Noir Dobre Major 2022

Eleganckie, złożone wino o charakterystycznej barwie i aromacie dla odmiany pinot. W bukietcie dominują nuty dojrzałych czereśni, malin i poziomek, otulone subtelnym zapachem fiołków i leśnego poszycia. Wino słoneczne, mineralne i pełne głębi.

Na podniebieniu wyczuwalna jest dojrzałość czerwonego owocu, podkreślona harmonijną kwasowością i akcentami leśnej łąki. Finisz długi, mineralny, pełen intensywności.

Winifikacja	Wino fermentowało w drewnianych kadziach na drożdżach natywnych. Przewaga klasycznych klonów burgundzkich w ostatecznym kupażu. Wino naturalnie klarowane i niefiltrowane.
Dojrzewanie	67% wina spędziło 10 miesięcy w beczkach (głównie dąb francuski).
Podłoże	Głównie wapienno-margliste (stok i plateau), dodatkowo piaszczysto-gliniaste (szczyt wzgórza winnicy).
Lokalizacja	Głównie wyższe partie wzgórza parceli w Dobrem, ekspozycja południowo-zachodnia, (129-200 m n.p.m.)
Rocznik	Stosunkowo ciepły rocznik z chłodnym i deszczowym wrześniem dał w efekcie wina o lekkiej zawartości alkoholu i dobrze wkomponowanej wyraźnej kwasowości. Ciepły październik i starsze krzewy dały wina o delikatnie wyższej zawartości tanin. Pierwsze zbiory Pinota miały miejsce 7 września, a ostatnie 4 listopada. Dobre parametry do dłuższego dojrzewania wina w butelce.
Podawać z	<ul style="list-style-type: none">• jagnięcina, dziczyzna• tuńczyk, halibut• grzyby (np. prawdziwki, smardze)• sery półtwarde (np. comté)
Temp. serwowania	14°C
Dane techniczne	Alkohol - 12% obj. RS - 0,13 g/l, TA - 5,12 g/l