

Kamil Barczentewicz



Pinot Noir Dobre Minor 2022

Soczysty Pinot o ziemistym i korzennym charakterze. Pierwszy plan dominują aromaty dojrzałych malin i likieru wiśniowego. Po chwili ukazują się nuty delikatnej skóry, ściółki leśnej na końcu podkreślone aromatem przypraw takimi jak goździki czy gałka muszkatołowa.

W ustach maliny, pestki, z wyraźną, ale dobrze wkomponowaną aksamitną tanią. Nieprzytłaczające, żywe, z delikatną kwasowością podkreślającą owoc. Długi, soczysty finisz.

Winifikacja	Wino fermentowało w drewnianych kadziach na drożdżach natywnych. Przewaga klonów niemieckich w ostatecznym kupażu. Wino niefiltrowane i naturalnie klarowane.
Dojrzewanie	45% wina spędziło 10 miesięcy w beczkach dębowych (gł. francuskich).
Podłoże	Głównie gliniasto-wapienne z elementami piasków.
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">• kaczka, wolno pieczona krucha wieprzowina• pieczona kapusta, grillowane warzywa• lekko dojrzewające sery, delikatne crudo
Temp. serwowania	14°C
Dane techniczne	Alkohol - 12% obj. RS - 0,14 g/l, TA - 5,22 g/l