



Kamil Barczentewicz



Dobre Modre 2022

Lekkie, świeże i soczyste wino ze szczepu Blaufränkisch. Dominują aromaty leśnych owoców, które harmonijnie łączą się z nutami przypraw i ziół, przede wszystkim czarnego pieprzu i jesiennych liści. Częściowe dojrzewanie w beczce nadało mu dodatkowej głębi, a rzeźki charakter sprawia, że jest niezwykle pijalne i wszechstronne.

Winifikacja	Fermentacja spontaniczna prowadzona częściowo w stalowym zbiorniku, częściowo w drewnianych kadziach.
Dojrzewanie	2/3 wina dojrzewało w używanych beczkach typu barrique, pozostała część w stalowym tanku. Po kupażu wino dojrzewało przez ponad pół roku w stali, aby uzyskać pełną integrację i równowagę.
Podłoże	Głównie wapienno-margliste na stokach i plateau, z elementami gliny na szczycie wzgórza.
Lokalizacja	Parcele położone na południowo-zachodnim stoku na wysokości 130-200 m n.p.m., około 3 km od Wisły.
Uprawa	Ekologiczna, niecertyfikowana. Metody ekologiczne stosowane są od początku, a formalny proces certyfikacji rozpoczęto w 2024 roku. Nie stosuje się syntetycznych środków ochrony roślin ani nawozów chemicznych.
Rocznik 2022	Sezon 2022 charakteryzował się ciepłymi dniami sprzyjającymi dojrzewaniu owoców, choć chłodny i deszczowy wrzesień był wymagający. Październik przyniósł stabilne, ciepłe warunki, co pozwoliło winogronom w pełni dojrzeć, zachowując przy tym wyraźną, ale dobrze zintegrowaną kwasowość. Zbiór miał miejsce 26 września.
Podawać z	<ul style="list-style-type: none">• Wołowina / dziczyzna / jagnięcina• Tatar z leśnymi grzybami• Sosy na bazie czerwonego wina i pieprzu• Bakłażan / soczewica / czerwona sałata
Temp. serwowania	14°C
Dane techniczne	Alkohol: 11%, cukier resztkowy (RS): 0,06 g/l, kwasowość (TA): 5,99 g/l, pH: 3,39
Potencjał dojrzewania	7-10 lat