Kamil Barczentewicz

# Pinot Blanc Beton 2024

Nos pełen aromatów polskiego sadu — dojrzałe jabłka i gruszki, wsparte nutą kwitnącej jabłoni, białych kwiatów i skórki cytryny. Całość podkreślona charakterystyczną, lekko zapałczaną mineralnością i akcentem marcepanu. W ustach bardziej ekstraktywne i kremowe niż w poprzednich rocznikach dzięki wyjątkowo ciepłemu sezonowi, a jednocześnie zachowujące świeżość i perfekcyjną równowagę.

| | |
|---|---|
| Winifikacja | Fermentacja spontaniczna na drożdżach natywnych, prowadzona w betonowych jajach. |
| Dojrzewanie | 11 miesięcy na osadzie w betonowych jajach. Niefiltrowane. |
| Podłoże | Głównie gleby wapienno-margliste na stokach i plateau, z domieszką piasku. |
| Lokalizacja | Najstarsza parcela, położona na południowo-zachodnim stoku na wysokości 130–180 m n.p.m., w Dobrem, w pobliżu Kazimierza Dolnego nad Wisłą. |
| Uprawa | Ekologiczna — pierwszy rocznik w pełni certyfikowany. |
| Rocznik 2023 | Wyjątkowo ciepły i suchy sezon z rekordowo wczesnym dojrzewaniem winogron. Wiosenne przymrozki znacznie obniżyły plon, lecz sprzyjające lato dało owoce o wysokiej koncentracji i pełniejszej strukturze. Zbiory 27.08–25.09 — niemal miesiąc wcześniej niż zwykle. Wina pełniejsze, dojrzalsze, o wyższej zawartości alkoholu i szczególnie dobrym potencjale dojrzewania w przypadku odmian czerwonych. |
| Podawać z | • Ceviche<br>• Pomidory z burratą<br>• Cielęcina<br>• Pieczone i duszone warzywa<br>• Cytrusowe marynaty |
| Temp. serwowania | ok. 14°C |
| Dane techniczne | Alkohol: 13,4% obj., cukier resztkowy: 0,5 g/l, kwasowość ogólna: 5,78 g/l |
| Potencjał dojrzewania | 10 lat |



Winnica Kamil Barczentewicz
Dobre 95, 24-313 Wilków

↘ www.barczentewicz.pl
↘ sklep@barczentewicz.pl