Kamil Barczentewicz

Pinot Noir Dobre Minor 2023

Delikatniejsza interpretacja Pinot Noir — aromaty świeżych malin z wyraźnym komponentem ziołowym. W ustach bardzo pijalne, o miękkiej strukturze, zbalansowanej kwasowości i subtelnej, słonecznej słodyczy owocu.

Winifikacja	Fermentacja spontaniczna prowadzona głównie w drewnianych kadziach (ok. 3 tygodnie). Część jagód fermentowała w całości, nadając winu lekko półwęglowy charakter i większą soczystość owocu.
Dojrzewanie	58% wina dojrzewało przez 12 miesięcy w beczkach używanych, reszta w stali. Następnie 10 miesięcy integracji całości w zbiorniku stalowym. Niefiltrowane.
Podłoże	Głównie gleby wapienno-gliniaste ze szczytu wzgórza.
Lokalizacja	Głównie plateau i wierzchołek dobrskiej winnicy. Owoc z wyżej położonych partii położonych na wysokości ok. 175-200 m n.p.m.
Uprawa	Ekologiczna —certyfikowana od 2024 roku.
Rocznik 2023	Chłodny początek sezonu z późnym pękaniem pąków, ale bardzo ciepła końcówka wegetacji przyspieszyła dojrzewanie. Rekordowo zdrowe owoce o świetnej koncentracji i balansie dzięki suchemu okresowi zbiorów. Zbiory 7.09-30.10. Wina o bardzo dobrej równowadze, czystej owocowości i solidnej strukturze.
Podawać z	• Kaczka • Grillowane ryby (tuńczyk, miecznik) • Bakłażan • Baba ganoush • Grillowane warzywa
Temp. serwowania	ok. 14°C
Dane techniczne	Alkohol: 12,3% obj., cukier resztkowy: 0,1 g/l, kwasowość ogólna: 5,22 g/l
Potencjał dojrzewania	10 lat

Wino z Dobrego terroir

Winnica Kamil Barczentewicz
Dobre 95, 24-313 Wilków

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