

Pinot Blanc Beton



**MINIMALNA
TEMPERATURA** 12.00 st.C

KRAJ Polska

REGION Małopolski Przełom Wisły

SZCZEP Pinot Blanc

RODZAJ Wytrawne

KOLOR Białe

POJEMNOŚĆ 750 ml

Aromat:

W aromacie dominują dojrzałe jabłka, gruszki oraz skórka cytryny, uzupełnione nutami szalwii, trawy cytrynowej i subtelnymi akcentami białych kwiatów.

Smak:

W ustach mineralne, dobrze zbudowane, z wyraźną strukturą i długim, cytrusowo-ziółowym zakończeniem. Dojrzewanie na osadzie w betonowych jaskach nadało mu głębi i kremowej tekstury.

Potrawy:

Grillowane zielone szparagi, kurczak w ziołach

Więcej informacji:

Wino zostało przygotowane ze szczepu Pinot Blanc, którego spontaniczna fermentacja oraz dojrzewanie odbyły się w betonowych zbiornikach w kształcie jaj. Proces dojrzewania nad osadem trwał 11 miesięcy.

Owoce pochodzą z winnic rosnących na podłożu składającym się zwłaszcza z wapieni, margli i piasków.



Winnica Kamil Barczentewicz została założona w 2017 roku w miejscowości Dobre, niedaleko Kazimierza Dolnego. 12 hektarów winnic roztacza się na wapiennym wzgórzu nieopodal Wisły, która w znacznym stopniu wpływa na lokalne terroir. Kamil – właściciel i enolog, z wykształceniem winiarskim zdobywanym we Francji, Austrii i Chile produkuje wina z poszanowaniem natury, minimalnie ingerując w procesy w winnicy i winiarni. Od samego początku kładł nacisk na odmiany *vitis vinifera* – winorośli szlachetnej, m.in. Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir, Riesling czy Gewürztraminer, co w kontekście polskiego winiarstwa stanowi o wyjątkowości jego projektu.

Precyzja, czystość i autentyczność to cechy, którymi można opisać każdą butelkę wychodzącą spod ręki Kamila.

Wina z Winnicy Kamil Barczentewicz były i są wielokrotnie wyróżniane i nagradzane w krajowych konkursach winiarskich i pomimo stosunkowo niedługiej obecności na rynku cieszą się uznaniem nie tylko w Polsce ale też za granicą.