

Pinot Noir Minor



KRAJ	Polska
MINIMALNA TEMPERATURA	14.00 st.C
REGION	Małopolski Przełom Wisły
SZCZEP	Pinot Noir
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

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 muskatołowa.

Smak:

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

Potrawy:

Grillowane warzywa, kaczka w żurawinie

Więcej informacji:

Spontaniczna fermentacja odbyła się w drewnianych kadziach. Wino nie było poddawane filtracji, a klaryfikacja nastąpiła naturalnie. Po fermentacji 45% wina dojrzewała w beczkach (zwłaszcza) z dębu francuskiego przez 10 miesięcy.

Grona użyte do produkcji Pinot Noir Minor pochodzą z winnicy o południowo - zachodniej ekspozycji, z glebami gliniasto - wapiennymi, w których pojawiają się elementy piaskowców.

Winnica Kamil
Barczentewicz



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.