Karta techniczna wina

Pinot Gris

2024

Wino białe wytrawne



Charakter

Średnia budowa, zbalansowana kwasowość, lekkie taniny.

W aromacie: morela, miód, migdały, subtelny cynamon

Niefiltrowane | Łososiowy Odcień | Delikatna Struktura

Wino Pinot Gris 2024 to wyjątkowa interpretacja tego szczepu, która intryguje nietypową, łososiową barwą. Kolor oraz subtelną strukturę z delikatnym garbnikiem uzyskaliśmy dzięki krótkiej maceracji na skórkach. Wino jest niefiltrowane, co pozwala zachować jego pełny, naturalny charakter. Stylistycznie to propozycja unikatowa – delikatnie i z ogromną klasą „muska" styl win pomarańczowych. W bukiecie odnajdziesz bogate akcenty moreli, miodu i migdałów, dopełnione subtelną nutą cynamonu.

Winifikacja

niefiltrowane

Maceracja na skórkach trwała ponad dobę. Fermentacja i dojrzewanie odbywały się w zbiornikach stalowych. Winogrona z parceli 17/2 w Głuchowie Dolnym.

Podawanie

Temperatura	Do potraw
10–12 °C	pieczony drób, risotto z grzybami, kremowe makarony, ryby, pieczone warzywa

Parametry

Szczep	Rocznik	Kolor
Pinot Gris	2024	białe
Wytrawność	**Alkohol**	**Pojemność**
wytrawne	11,5 % obj.	750 ml
Cukier resztkowy	**Kwasowość ogólna**	**pH**
0,4 g/l	6,6 g/l	3,32

Alergeny

zawiera: siarczyny

Cukier, kwasowość i pH według analizy laboratoryjnej z 4 listopada 2025 r.

Skład i wartość odżywcza

Etykieta elektroniczna (osobny dokument): www.e-qrwine.com/panel/label/index.html?uid=NWqLo3dp6QC3XXmvtKQ8

Producent

Wyprodukowane i butelkowane w Polsce przez: Daniel Malicki Company, Głuchów Dolny 5A, 55-106 Głuchów Dolny.

Zezwolenie nr B/303/2024, wydane przez Wójta Gminy Zawonia — sprzedaż napojów alkoholowych do spożycia poza miejscem sprzedaży.