

PalmArgentina

Vino da uve stramature

Da antichi vigneti di Gropello e Marzemino, coltivati riva lago a Moniga del Garda, nasce PalmArgentina. Dopo il taglio del tralcio le uve rimangono ancora qualche settimana sulle vigne, la perdita di turgidità e d'acqua consente alle uve di concentrare gli zuccheri in un periodo mite a temperature moderate. Il processo conferisce florealità ad un vino armonico, perfettamente equilibrato che trova successivamente armonia ed ampiezza grazie all'unione di una piccola integrazione di Moscato rosa che completa il quadro armonico.

Adatto ad accompagnare a fine pasto pasticcerie delicate e frutti di bosco.

Vitigni: Gropello, Marzemino con una piccola integrazione di Moscato rosa.

Colore: Leggerissimo rosa corallo.

Profumo: Suadente all'olfatto con intense note di frutta fresca estiva, con fermi ricordi di melone, albicocca, confettura di fragola e lampone.

Sapore: Avvolgente nella sua armoniosa morbidezza e perfettamente corrispondente nelle sensazioni di fruttuosità. Buona la freschezza che con leggerezza accompagna alla beva.

Temperatura consigliata: 11-15 °C.

