



COSTARIPA[®]
MATTIAVEZZOLA
DAL 1956

PALMARGENTINA VINO DOLCE 2017



DENOMINAZIONE

Vino Dolce

ASSEMBLAGGIO

Groppello Gentile 50%, Marzemino 45%, Moscato Rosa 5%

STRUTTURA DEL TERRENO

Morenico ghiaioso con presenza di argilla

ETA' MEDIA DELLE VITI

30 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ANDAMENTO CLIMATICO 2017

Annata caratterizzata dalla forte gelata del 17 e 18 aprile, fortunatamente con danni poco consistenti, perché vigneti allevati in terreni di buona pendenza e ben soleggiati con esposizioni a sud/sud-est meglio influenzate dal clima temperato del lago. Dalla metà di maggio le buone temperature anche di 33°C hanno consentito un recupero ottimale della fioritura che successivamente abbinate a regolari precipitazioni hanno permesso un ottimo sviluppo fogliare con proseguimento della maturazione fino alla vendemmia. Annata di produzione contenuta ma di eccellente energia e qualità

VENDEMMIA

Rigorosamente da sempre a mano.

Alle prime luci del mattino quando la temperatura dell'aria e dei frutti sono più fresche a conservare la croccantezza della buccia.

LA VINIFICAZIONE

Parte delle uve appassite in pianta e parte in fruttai.

Pigiatura estremamente soffice e lenta con concentrazione zuccherina superiore al 30%. Fermentazione in acciaio inox a bassa temperatura.

AFFINAMENTO

Il 35% del mosto fermenta ed eleva in piccole vecchie botti di rovere bianco da 228lt.

LA DEGUSTAZIONE

COLORE: Brillante e vivido color rosa corallo

PROFUMO: Suadente all'olfatto con note di frutta fresca estiva, fermi sentori di melone, albicocca, zenzero e confettura di fragola e lampone.

SAPORE: La moderata gradazione alcolica da una percezione dolce molto ben governata dalla freschezza e dalle delicate note di frutta candita.

ACCORDI GASTRONOMICI

Ideale dall'aperitivo, esalta pesce bianco crudo, ricciola, dentice, capasanta scottata alla plancia, pepata di cozze e ogni tipo di insalata mediterranea.

Consiglio dello Chef Sergio Mei

Gambero al vapore con insalatina di pesche.

0,50 lt

