

## PALMARGENTINA VINO DOLCE 2021



### 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 2021

La climatologia mediterranea e le particolarità del territorio Valtènesi di origine glaciale, hanno influito positivamente sull'andamento stagionale e per tutte le fasi fenologiche del 2021. Finalmente il ritardo di almeno 15 giorni della fiortura rispetto agli ultimi anni ha consentito di posticipare in un tempo più tradizionale la raccolta.

Il 18 maggio vegetazione con germogli di solo 30/40cm e 5/6 foglie a testimoniare la speranza di un ritorno ad una vendemmia posticipata e quindi più fresca. Le piogge di primavera/estate ben distribuite a favorire i rispettivi versanti storici interni e a lago con esposizione sud/est, rispetto a quelli esterni con esposizione sud/ovest hanno egualizzato l'indice di maturazione. Inusuali le temperature minime e massime ad inizio invaiatura del 5 agosto (min. 15° - max 32°).

Un leggero effetto grandinigeno del 29 luglio ha interessato una piccola parte di alcuni nostri vigneti ubicati in sette comuni della Valtènesi. Come ormai da qualche anno la raccolta manuale ha dato valore all'esperienza della manualità, che sa raccogliere il meglio dei grappoli ben maturi.

### VENDEMMIA

Rigorosamente da sempre a mano.

Alle prime luci del mattino quando la temperatura dell'aria e dei frutti sono più fresche.

### LA VINIFICAZIONE

Parte delle uve appassite in pianta e parte in fruttajo. Pigiatura estremamente soffice e lenta con concentrazione zuccherina superiore al 30%. Fermentazione in acciaio inox a bassa temperatura.

### LA DEGUSTAZIONE

**COLORE:** Brillante e vivido color rosa con leggere nuance corallo.

**PROFUMO:** Suadente all'olfatto con note di frutta fresca estiva, fermi sentori di melone, albicocca, ciliegia, ananas 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

Dessert con frutti di bosco, gelato, zabaione montato con frutta estiva  
Come pesca, albicocche e melone.

### CONSIGLIO DELLO CHEF SERGIO MEI

Cre mosso con biscotto alla mandorla e fragola di bosco.