

PALMARGENTINA VINO DOLCE 2024



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 2024

Annata caratterizzata nei mesi febbraio ed aprile con temperature minime inusuali tra -5° e + 18°.

Piogge continue ed abbondanti, oltre la normalità, fino a metà giugno con successive temperature molto elevate fino alla prossimità della vendemmia.

Germogliamento fioritura ed inizio maturazione nella più consuetudine e normalità.

Vendemmia regolare il 14 settembre. Uve ad eccellente maturità, ricche di succo ed energia.

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 fruttaiolo. 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

Creoso con biscotto alla mandorla e fragola di bosco.