

## PALMARGENTINA VINO DOLCE 2025



### BEZEICHNUNG

Valtènesi

### VERSCHNITT

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

### BODENSTRUKTUR

Kiesige Moräne mit Tonanteil.

### DURCHSCHNITTLICHES ALTER DER REBEN & ANBAUSYSTEM

30 Jahre → Beidseitiger Guyot.

### WETTERVERLAUF 2025

Ein frühlingshafter Saisonverlauf mit Maximaltemperaturen um 25 °C, ideal für die phänologische Phase des Austriebs, mit nächtlichen Minimaltemperaturen zwischen 14 °C und 17 °C. Die Blüte, die grob 90 Tage vor der Ernte liegt, erfolgte zwischen der letzten Maiwoche und den ersten Junitagen. Erst in Juli und August stieg – wie inzwischen üblich – die Temperatur auf bis zu 36 °C, was die Lese leicht vorverlegte. Bei Costaripa ist die Ernte „shibui“: einfach, was nicht leicht bedeutet, und wir widmen uns der stillen Beobachtung. Sie fand Mitte August für Pinot Nero und Chardonnay statt, in der zweiten Septemberwoche für die vier roten Trauben der Valtènesi. Perfekte, fast makellose Trauben mit analytischen Werten, die ein perfektes Gleichgewicht zwischen den Sorten im Most ermöglichen. Ausreichende Erträge bei Chardonnay und Pinot Nero, hingegen eine signifikante Reduktion bei allen roten Trauben bis zu einem Durchschnitt von -33 %. Die Weine, die wir heute verkosten, verkörpern die perfekte Harmonie zwischen der aromatischen Reife weißer Früchte und einer guten, nie stechenden, nie zitronigen Frische, sondern einer süßen Süße. Generell Weine für baldigen Genuss, die in ihrer DNA eine gute Langlebigkeit tragen.

### LESE

Streng von Hand, seit jeher. In den kühlen Morgenstunden, wenn Luft- und Traubentemperatur am niedrigsten sind.

### VINIFIKATION

Teil der Trauben am Stock getrocknet (appassite in pianta), teilweise im Trockenraum.

Extrem sanfte und langsame Pressung mit Zuckerkonzentration über 30 %. Gärung in Edelstahltanks bei niedriger Temperatur.

### DIE VERKOSTUNG

**AUSSEHEN:** Brillantes, lebendiges Rosa mit leichten Korallennuancen.

**BOUQUET:** Verführerisch am Gaumen mit Noten frischer Sommerfrüchte, festen Aromen von Melone, Aprikose, Kirsche, Ananas sowie Konfitüre aus Erdbeere und Himbeere.

**GESCHMACKSNOTE:** Die moderate Alkoholstärke sorgt für eine sehr gut kontrollierte Süße, geleitet von Frische und delikaten Noten kandierter Früchte.

### SERVIERTEMPERATUR

10–12 °C

### GASTRONOMISCHE KOMBINATIONEN

Zu Desserts mit Waldbeeren, Eis, montiertem Zabaione mit Sommerfrüchten wie Pfirsich, Aprikosen und Melone.

### VOM CHEFKOCH SERGIO MEI EMPFOHLENES GERICHT

Creoso mit Mandelbiskuit und Wald-Erdbeere.