

PALMARGENTINA VINO DOLCE 2025



DENOMINAZIONE

Vino dolce

ASSEMBLAGGIO

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

STRUTTURA DEL TERRENO

Morenico ghiaioso con presenza di argilla

ETÀ MEDIA DELLE VITI & SISTEMA DI ALLEVAMENTO

30 anni → Guyot

ANDAMENTO CLIMATICO 2025

Andamento stagionale primaverile con temperature massime attorno ai 25°C, ideale per la fase fenologica del germogliamento, con minime notturne tra i 14° e i 17°C.

La fioritura che indica a grandi linee dopo 90 gg approssimativamente il periodo vendemmiale è avvenuta tra l'ultima settimana di maggio e i primi giorni di giugno. Soltanto nei mesi di luglio e agosto c'è stato, come ormai consuetudine, un innalzamento delle temperature fino a 36° che ha anticipato leggermente la vendemmia. La vendemmia in Costaripa è *shibui* perché è semplice, che non significa facile, alla quale dedichiamo il tempo all'osservazione quieta.

Avvenuta a metà agosto circa per il Pinot Nero e Chardonnay e la seconda settimana di settembre per le quattro uve rosse della Valtènesi.

Uva perfetta, quasi immacolata, con valori analitici sufficienti a considerare i valori di ogni varietà del mosto in perfetto equilibrio fra di loro.

Sufficiente la produzione degli Chardonnay e Pinot Neri, mentre invece una riduzione significativa di tutte le uve rosse, fino ad arrivare a una media del 33%.

I vini che oggi degustiamo rappresentano l'armonia perfetta tra la parte aromatica di frutta perfettamente matura a bacca bianca e di una buona freschezza mai pungente, mai citrina, ma dolcissima nella sua dolcezza.

Generalmente saranno vini di presto beva e che avranno nel loro DNA una buona capacità di vivere a lungo.

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

Creoso con biscotto alla mandorla e fragola di bosco