

PALMARGENTINA VINO DOLCE 2023



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 2023

L'andamento climatico stagionale 2023 ha avuto un decorso altalenante.

Primavera caratterizzata da temperature fresche che si sono prolungate fino a luglio, Monte Baldo innevato fino al 14 maggio. Un leggero effetto grandinigeno in aprile ha interessato un 10% dei nostri vigneti.

In maggio e giugno le abbondanti piogge hanno consentito una fioritura posticipata e quindi una vendemmia leggermente tardiva. Nonostante la pioggia abbondante, buona escursione termica fino a fine luglio.

Agosto molto caldo, con temperature costanti vicino ai 38°. Produzione sopra le aspettative con indice di maturazione regolare. L'attesa in pianta per oltre 2 settimane ha consentito di vendemmiare grappoli ben formati con acini visibilmente appassiti.

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

Crema con biscotto alla mandorla e fragola di bosco.