

PALMARGENTINA VINO DOLCE 2023



BEZEICHNUNG

Vino Dolce (Süßwein)

VERSCHNITT

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

BODENSTRUKTUR

Kiesmoräne mit Lehm

DURCHSCHNITTLICHES ALTER DER REBEN

30 Jahre

ANBAUSYSTEM

Guyot

KLIMAVERHÄLTNISSE 2023

Das saisonale Klima des Jahres 2023 verlief wechselhaft. Der Frühling war geprägt von kühlen Temperaturen, die bis in den Juli hineinreichten, wobei der Monte Baldo bis zum 14. Mai noch schneebedeckt war. Ein leichter Hagelschlag im April betraf 10% unserer Weinberge. Im Mai und Juni ermöglichten reichliche Regenfälle eine verzögerte Blüte und folglich eine leicht verspätete Weinlese. Trotz des starken Regens gab es bis Ende Juli eine gute Temperaturspanne. Der August war sehr heiß, mit konstanten Temperaturen nahe 38°C. Die Produktion übertraf die Erwartungen mit einer regelmäßigen Reifung. Das Warten auf der Rebe für mehr als 2 Wochen ermöglichte es, gut geformte Trauben mit deutlich eingetrockneten Beeren zu ernten.

WEINLESE

Stets rigoros von Hand.

Beim ersten Licht des Morgens, wenn die Temperatur der Luft und der Früchte kühl ist.

DIE WEINBEREITUNG

Teilweise Trocknung der Trauben am Weinstock und zum Teil im Obstlager.

Extrem sanfte und langsame Kelterung mit Zuckerkonzentration von mehr als 30 %.

Gärung in Edelstahltanks bei niedriger Temperatur.

DIE VERKOSTUNG

FARBE: Helles Rosa und lebhaftes Rosa mit leichten Korallennuancen.

BOUQUET: Im Geruchssinn überzeugend mit Noten von frischen Sommerfrüchten,

Feste Noten von Melone, Aprikose, Kirsche, Ananas, Erdbeere und Himbeere.

GESCHMACKSNOTE: Ein gemäßigter Alkoholgehalt mit süßen Perzeption, sehr von der Frische und den feinen Noten kandierter Früchte beherrscht.

GASTRONOMISCHE KOMBINATIONEN

Dessert mit Beeren, Eiscreme, geschlagene Zabaione mit Sommerfrüchten wie Pfirsich, Aprikose und Melone.

EMPFEHLUNG VOM KÜCHENCHEF SERGIO MEI
Cremig mit Mandelkeks und Walderdbeere.