

## PALMARGENTINA VINO DOLCE 2021



### 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 2021

Das mediterrane Klima und die Gegebenheiten des Valtènesi-Gebietes eiszeitlichen Ursprungs haben die jahreszeitliche Entwicklung und alle phänologischen Phasen des Jahres 2021 positiv beeinflusst. Schließlich hat die Verzögerung der Blüte um mindestens 15 Tage im Vergleich zu den letzten Jahren die Ernte zu einem traditionelleren Zeitpunkt ermöglicht. Am 18. Mai zeugt die Vegetation mit nur 30/40 cm langen Trieben und 5/6 Blättern von der Hoffnung auf eine verspätete und damit kühlere Ernte. Gut verteilte Niederschläge im Frühjahr/Sommer begünstigten die jeweiligen historischen Innen- und Seehänge mit Süd/Ost-Ausrichtung gegenüber den Außenhängen mit Süd/West-Ausrichtung und glichen den Reifungsindex aus. Ungewöhnliche Mindest- und Höchsttemperaturen zu Beginn der Vegetationsperiode am 5. August (min. 15° - max. 32°). Ein leichter Hagelsturm am 29. Juli traf einen kleinen Teil unserer Weinberge in sieben Gemeinden des Valtènesi. Wie schon seit einigen Jahren hat die manuelle Ernte die Erfahrung der handwerklichen Fähigkeiten aufgewertet, die es versteht, das Beste aus den gut gereiften Trauben herauszuholen.

### 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 und lebhaftes Rosa mit leichten Korallnuancen.

**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.