

## PALMARGENTINA VINO DOLCE 2018



### 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

Gouyot

### ANDAMENTO CLIMATICO 2018

Primavera molto fredda, temperature in diminuzione che sfiorano i -5°C.

Fioritura leggermente anticipata. Mese di Agosto con piogge abbondanti e con temperature vicino ai 35°C. Produzione leggermente sopra le aspettative con indice di maturazione costante. 120 ore ettaro dedicate alla più alta qualità con tre importanti selezioni in pianta delle uve, più una estremamente attenta in fase di raccolta.

Vendemmia stimolante che ha appieno ripagato in eleganza, complessità e stile i valori consolidati di Costaripa.

### VENDEMMIA

Rigorosamente da sempre a mano.

Alle prime luci del mattino quando la temperatura dell'aria e dei frutti sono più fresche a conservare la croccantezza della buccia.

### 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.