

Rosé “2026”

annata 2022

Puntualmente, all'inizio della stagione estiva, il nostro Rosé 20/26 si presenta in una veste nuova, per essere festeggiato. Raccolto con 20 Babo di valore zuccherino e fermentato a 26°C il suo nome rispecchia amore per il dettaglio e attenta vinificazione. Grazie all'eleganza del Pinot Nero, la morbidezza del Merlot ed alla potenza del Lagrein, ed una vinificazione "saignee" danno vita ad un rosé elegante dal gran carattere, che con la sua morbidezza e finezza al palato crea un equilibrio perfetto.

“Il Rosé 20/26 si presenta in una veste chiara di color cipolla, elegante, fresco, fruttato con note di lampone e fragola insieme ad un accenno di agrumi al naso. Aperto al palato questo vino di facile beva si rivela sorprendentemente fresco, elegante, simpatico e socievole rivelando un finale giovane e stimolante.”



VENDEMMIA 2022

Vi aspetta un'eccellente annata 2022! Favorita dall'estate calda e stabile, l'uva arrivata in cantina era bella, sana e di valori equilibrati. Nell'annata vitivinicola 2022 registriamo una fioritura precoce dovuta alle elevate temperature primaverili. L'estate è stata asciutta e calda, con picchi di temperatura nei mesi di luglio e agosto. Le scarse precipitazioni non hanno avuto effetti negativi nelle vigne, questo grazie ai nostri sistemi di irrigazione a gocce e alle nostre stazioni meteo. Le temperature alte dei mesi estivi ci hanno regalato uva di un'eccellente qualità e di una maturazione ottimale. L'acidità era leggermente inferiore, ma molto equilibrata, supportata anche dai lavori mirati sul fogliame e alla vendemmia di poco anticipata. A fine agosto abbiamo iniziato a raccogliere le prime uve – esclusivamente a mano, come di nostro solito. I vini dell'annata 2022 hanno un bellissimo frutto e convincono con complessità e grande struttura.

VINIFICAZIONE

I tre vitigni vengono pressati e vinificati insieme sin dall'inizio, secondo il classico metodo “saignée”: il mosto rimane brevemente a contatto con le bucce fino a raggiungere un delicato colore rosé. La gradazione zuccherina al momento della raccolta è di 20° Babo. La fermentazione avviene in serbatoi inox ad una temperatura controllata di 26°C.

Alcol: 12,50% Vol.

Acidità totale: 6,2 g/L

Zucchero residuo: 0,7 g/L

Denominazione: Vigneti delle Dolomiti IGT

Invecchiamento: 2-4 anni

Bottiglie da: 0,75 l/1,5 l

