

---

ELENA WALCH

## Rosé "2026"

*annata 2024*

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."*

*Elena Walch*

---

### VENDEMMIA 2024

L'annata 2024 si distingue per un'eccellente qualità. La vendemmia è stata caratterizzata da importanti sfide dal punto di vista climatico, trattandosi di una primavera ed inizio estate abbastanza piovoso e più umido del solito. Pertanto, il lavoro nei vigneti è stato notevole, ed ha richiesto parecchio impegno e dedizione. Da metà luglio è arrivato il caldo con bellissime giornate soleggiate, che ha favorito una bella maturazione delle uve, con buoni sbalzi termici soprattutto da fine agosto in poi, preservando così acidità ed aromi. Complessivamente, la vendemmia è stata quantitativamente più ridotta, ma si presenta con una qualità eccellente.

### 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: 5,7 g/L

Zucchero residuo: 1,3 g/L

Denominazione: Vigneti delle Dolomiti IGT

Invecchiamento: 2-4 anni

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

