
ELENA WALCH

Rosé “2026”

annata 2023

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 2023

Con grande piacere annunciamo l'arrivo di un'annata promettente! Dopo una primavera tipica, una fase fresca in maggio ha leggermente ritardato il periodo vegetativo, con conseguente inizio della fioritura solo verso la fine di questo mese. Le temperature elevate, e la siccità di giugno e luglio, hanno poi rallentato nuovamente lo sviluppo della vite e lo hanno, per così dire, normalizzato. Ad inizio agosto sono arrivate le tanto attese piogge, fornendo alle viti l'acqua di cui avevano bisogno. Il meticoloso lavoro in vigna ha dato i suoi frutti, nonostante il clima impegnativo con periodo caldi contrapposti a periodo freschi con pioggia. Grazie “all'autunno dorato altoatesino”, le uve hanno infine potuto beneficiare a lungo di condizioni climatiche ottimali e soprattutto di molto sole, al punto tale che l'inizio della vendemmia è stato posticipato rispetto alla “storica” data di inizio settembre. In termini di qualità, l'annata 2023 si esprime con livelli di acidità molto equilibrati, un frutto caratteristico e una buona 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: 5,8 g/L

Zucchero residuo: 1,2 g/L

Denominazione: Vigneti delle Dolomiti IGT

Invecchiamento: 2-4 anni

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

