

ELENA WALCH

Rosé “2026” 2018

L'ambizione di Elena Walch era di dare vita ad un rosé con un frutto ed una freschezza avvolgente e da qui è nato il Rosé 20/26. Il suo nome è legato alla prima annata di produzione; infatti, 20 indica il grado zuccherino delle prime uve raccolte e 26 la temperatura della prima fermentazione. Grazie alla potenza del Lagrein, l'eleganza del Pinot Nero e la morbidezza del Merlot, 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 salmone, 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.”

Tramin, Gennaio 2019



VENDEMMIA 2018

L'annata 2018 si presenta con una qualità eccellente. Dopo un lungo inverno, la fase vegetativa è iniziata - con l'inizio del germogliamento a metà aprile - un po' più tardi rispetto agli ultimi anni. Tuttavia, un periodo piovoso ma abbastanza mite fino alla fioritura, ha compensato questo ritardo. Dopo il mese di luglio molto caldo e secco, alcune settimane più fresche a metà di agosto hanno posticipato l'inizio della vendemmia alla fine del mese. Un autunno dorato con giornate soleggiate e calde ha permesso di attendere l'ideale maturità fenolica per ogni singola varietà. Le notti fresche sono state fondamentali per preservare l'acidità e la freschezza specialmente dei vini bianchi. Una grande annata per l'Alto Adige!

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.

Alcool: 13,00% Vol.
Acidità totale: 5,9 g/L
Zucchero residuo: 3,1 g/L

Denominazione: Vigneti delle Dolomiti IGT
Invecchiamento: 2-4 anni
Bottiglie da: 0,75 l

