

## Rosé “2026”

*annata 2025*

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 2025

La vendemmia 2025 è iniziata piuttosto precocemente, il 27 agosto, e si è conclusa dopo circa un mese, configurandosi così come una vendemmia breve e compatta per l'Alto Adige. Dopo una fioritura relativamente anticipata, a un giugno caldo e secco sono seguite giornate di luglio sensibilmente più fresche, che hanno svolto un ruolo determinante nel preservare la freschezza e l'acidità delle uve. Il mese di agosto ha offerto condizioni ideali per la maturazione e, nonostante un settembre caratterizzato da alternanza di sole e qualche precipitazione, le uve sono giunte in cantina in condizioni sanitarie eccellenti e con un equilibrio ottimale. Guardiamo a questa annata con ottimismo e fiducia, certi dell'ottima qualità che saprà esprimere.

### 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: 0,2 g/L

Denominazione: Vigneti delle Dolomiti IGT

Invecchiamento: 2-4 anni

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

