

ELENA WALCH

Rosé "2026"

annata 2019

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."

Tramin, gennaio 2020



VENDEMMIA 2019

L'annata 2019 si presenta come un'annata classica altoatesina: qualità buona e costante, anche se con una vendemmia quantitativamente minore. Le differenze nella data di vendemmia, e nella resa tra i vigneti a diverse altitudini, sono state significative. Dopo una primavera inizialmente calda, seguita da un aprile/maggio più fresco e con un aumento ritardato delle alte temperature estive, la vendemmia è iniziata nella seconda settimana di settembre, ben due settimane dopo la media degli ultimi anni. Queste date di vendemmia permettono alle uve di beneficiare dell'apprezzato "autunno altoatesino dorato", con giornate calde e notti fresche. In particolare, i vigneti ad altitudini più elevate, dove la maturazione è stata raggiunta più tardi, hanno potuto beneficiare delle migliori condizioni climatiche del tardo autunno.

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.

Dolomiti IGT

Acidità totale: 7,0 g/L

Zucchero residuo: 2,5 g/L

Denominazione: Vigneti delle

Invecchiamento: 2-4 anni

Bottiglie da: 0,75 l

