

SEX

by CHARLES SMITH

2024 PINOT ROSÉ

NOTE DI DEGUSTAZIONE A CURA DEL WINEMAKER CHARLES SMITH

Un vino dalla spiccata aromaticità, con sentori di pesca bianca, frutto della passione e fiorellini di campo. Il finale è lungo e fresco, che rimane setoso al palato.

INFORMAZIONI

Un rosé che esprime tutta la complessità del Pinot Nero, ma che si mantiene sulla bevibilità estrema dei rosé provenzali.

NOTE SULL'ANNATA

Il 2024 è stato un anno piuttosto difficile per l'uva nello stato di Washington. Un gelo precoce e insolitamente intenso ha colpito duramente i vigneti alla fine della stagione di crescita 2023. La Walla Walla Valley è stata particolarmente colpita, con danni ai germogli che hanno raggiunto quasi il 100% nei nostri vigneti. Sorprendentemente, nonostante le difficoltà, la qualità è rimasta alta. Sebbene atipico e con una resa inferiore, il raccolto del 2024 ha prodotto vini di notevole complessità, concentrazione e intensità, dal carattere splendidamente espressivo e affascinante.

PUNTEGGI ATTUALI

91 punti, James Suckling

"Il rosé di colore albicocca chiaro presenta aromi di fiori selvatici, fragole, angurie e conchiglie. È di medio corpo, fresco, delicato e rinfrescante, con una consistenza setosa. 100% Pinot Noir da Ancient Lakes. Delizioso da bere subito. Tappo a vite".

VIGNETO

100% Evergreen

Piantato nel 1998 da Jerry Milbrandt, il vigneto si trova lungo un tratto di ripide scogliere sopra il fiume Columbia, nella zona di Ancient Lakes. Si tratta di un sito più fresco grazie all'influenza del fiume, i terreni sono composti da basalto frammentato, ghiaia, limo e caliche depositati durante le inondazioni dell'era glaciale. Come tutti i vigneti di Milbrandt, Evergreen è coltivato con pratiche sostenibili. Questo sito produce frutti con un carattere minerale sublime e una grande acidità, un equilibrio che i produttori di vino adorano.

VINIFICAZIONE

Composizione varietale: 100% Pinot Nero

Denominazione: Columbia Valley

Produzione: 136 quintali per ettaro, lieviti indigeni | Fermentazione 100% a grappolo intero in serbatoi di acciaio inossidabile al 100% | 4 mesi di affinamento sui lieviti in serbatoi di acciaio inossidabile

Analisi del vino: Acidità totale 5,1 g/L | pH 3,6 | alcol 13% | zuccheri residui assenti

UPC:184745566660

