

*Baron Di Pauli*



## ARZIO 2007

### JAHRGANG

Nach einem außergewöhnlich milden Winter trieben die Reben so früh aus wie noch nie. Dieser Vegetationsvorsprung von etwa drei Wochen, hielt sich bis zur Ernte. Die Rotweine versprechen, die Besten der letzten Jahre zu werden.

### VINIFIKATION

Spontangärung im Holzgärbottich, 3-wöchige Maischemazeration, Anfang November ins neue Barrique, spontaner Säureabbau, 16 Monate im kleinen Fass mit 2 Abstichen, Abfüllung im Juni 2009 mit leichter Filtration.

### BEDINGUNGEN WÄHREND DER ERNTE

Herrliches Herbstwetter erlaubte es, den Lesezeitpunkt auf die optimale Reife abzustimmen. Das Resultat waren gesunde und reife Trauben mit ausgeprägtem Aroma.

### LAGE/BODEN

Arzenhof, Kanzel auf 250 bis 380m über dem Meeresspiegel.

Nach Südosten geneigter Moränenschuttkegel mit Kalkschotter, Porphyrr und Quarzsand (mineralisch) und ausreichend Lehm (Körper); Mediterranes Mikroklima

### ANMERKUNGEN DES ÖNOLOGEN

Der besonders schöne Herbst 2007 prägt diesen Wein. Kraftvoll elegant mit feinem Tannin im Gaumen und einer finessenreichen Frucht, zeichnen diesen Jahrgang aus.

---

SORTENSPIEGEL:	<i>50% Merlot</i>
	<i>25% Cabernet Sauvignon</i>
	<i>25% Cabernet Franc</i>
ERTRAG:	<i>35 hl/ha</i>
ALKOHOL:	<i>14,00 %</i>
SÄURE:	<i>5,4 g/l</i>

---

