

Baron Di Pauli



ARZIO 2009

JAHRGANG

Nach einem äußerst schneereichen Winter und einem milden Frühling zogen die Temperaturen ab Mai deutlich an und blieben bis in den Herbst hinein weit über dem Durchschnitt. Geringe Niederschläge während der gesamten Vegetationsperiode trugen ihren Teil zum äußerst positiven Reifeverlauf bei.

VINIFIKATION

Spontangärung im Holzgärbottich, fünfwöchige Maischemazeration, Anfang November ins Barrique (60% neue Fässer), spontaner Säureabbau, 18 Monate im kleinen Fass mit 2 Abstichen, Abfüllung Ende Mai 2011 mit leichter Filtration.

BEDINGUNGEN WÄHREND DER ERNTE

Der optimale Jahresverlauf ermöglichte eine um durchschnittlich zwei Wochen vorgezogene Ernte mit gesundem und perfekt ausgereiftem Lesegut.

LAGE/BODEN

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

Nach Südosten geneigter Moränenschuttkegel mit Kalkschotter, Porphyrit und Quarzsand (bringt Mineralität) und ausreichend Lehm (sorgt für Körper); mediterranes Mikroklima.

ANMERKUNGEN DES ÖNOLOGEN

Ein eleganter und sehr ausgewogener Jahrgang, der schon jetzt durch seine Vielschichtigkeit überzeugt.

SORTENSPIEGEL:	<i>50% Merlot</i>
	<i>25% Cabernet Sauvignon</i>
	<i>25% Cabernet Franc</i>
ERTRAG:	<i>35 hl/ha</i>
ALKOHOL:	<i>14%</i>
SÄURE:	<i>5,2 g/l</i>

