

Baron Di Pauli



ARZIO 2004

ANNATA

La germogliazione in primavera è iniziata più tardi del normale. D'estate le temperature sono rimaste sempre al di sotto dei 30°C, permettendo una maturazione delle uve lenta e costante. Il raccolto è iniziato 10 giorni più tardi del solito.

VINIFICAZIONE

Dopo la fermentazione spontanea in tino di legno ed una macerazione di 6 settimane, all'inizio di novembre è stato effettuato il passaggio in barrique nuovo, seguito dalla fermentazione malolattica spontanea. 18 mesi di permanenza in botte piccola con due travasi, poi, in maggio, imbottigliamento con lieve filtraggio.

CONDIZIONI DURANTE LA VENDEMMIA

Il tempo autunnale soleggiato e con notti fresche ha permesso di ottenere un raccolto con un ottimo grado di maturazione degli aromi e dei tannini. Le bucce spesse e sode hanno rappresentato la base per un colore intenso. Il Merlot è stato raccolto il 4 di Ottobre, il Cabernet Franc il 14 ed il Cabernet Sauvignon il 18 di Ottobre.

VIGNETO

"Arzenhof", collina che passa da 300 a 400m sul livello del mare.

Cono alluvionale morenico rivolto a sud-est, composto di ghiaia calcarea, porfido e sabbia quarzosa (mineralità), con sufficiente presenza di argilla (corpo); microclima mediterraneo.

ANNOTAZIONI DELL'ENOLOGO

Una selezione rigorosa ci ha permesso di imbottigliare solamente una limitata quantità di una qualità eccezionale.

UVAGGIO:	<i>50% Merlot</i> <i>25% Cabernet Sauvignon</i> <i>25% Cabernet Franc</i>
RESA:	<i>35hl/ha</i>
ALCOL:	<i>13,50 %</i>
ACIDITÀ:	<i>4,8 g/l</i>

