

*Baron Di Pauli*



## ARZIO 2006

### ANNATA

Giugno e Luglio erano secchi e caldi, cosicché l'uva è rimasta piccola e le quantità sono risultate modeste. Agosto è stato freddo e piovoso, Settembre e Ottobre erano soleggiati. L'annata presenta vini spiccatamente fruttati e ben strutturati.

### VINIFICAZIONE

Dopo la fermentazione spontanea in tino di legno ed una macerazione di 3 settimane, all'inizio di novembre è stato effettuato il passaggio in barrique nuovo, seguito dalla fermentazione malolattica spontanea. 15 mesi di permanenza in botte piccola con due travasi, poi, a maggio 2008, imbottigliamento con lieve filtraggio.

### CONDIZIONI DURANTE LA VENDEMMIA

Lo splendido tempo autunnale ha permesso di fare coincidere il tempo della raccolta con il momento di ottimale maturazione. Ne è derivata un' uva sana e matura, dall'aroma spiccato.

### 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

Il bel tempo autunnale e la conseguente maturità fisiologica hanno sortito effetti benefici sull'Arzio 2006. L'annata è caratterizzata da un gusto raffinemente fruttato e da un'elegante struttura tanninica.

---

|          |   |
|----------|---|
| UVAGGIO: | <i>50% Merlot</i><br><i>25% Cabernet Sauvignon</i><br><i>25% Cabernet Franc</i> |
| RESA:    | <i>35hl/ha</i>  |
| ALCOL:   | <i>13,00 %</i>  |
| ACIDITÀ: | <i>5,3 g/l</i>  |

---

