

*Baron Di Pauli*



## ARZIO 2013

### NOBLESSE OBLIGE

La nobiltà comporta obblighi e responsabilità. La reinterpretazione di un classico non è una provocazione ma l'esaltazione di precisi caratteri territoriali. Il perseguimento di un'idea classica dallo stile eclettico. Un progetto enologico determinato che si radica nella storia di vigneti straordinari, quelli dell'Arzenhof, per un vino intenso e dal fascino individuale.

### ANNATA

Un inverno fresco e ricco di precipitazioni ha procurato un germoglio nero delle viti in periodo consueto - inizio Aprile. Le due/tre settimane di ritardo rispetto all'andata precedente si è protratto tutto l'anno nonostante i torridi mesi di luglio e agosto. La maturazione è stata ideale e la vendemmia è iniziata il 12 settembre con il conferimento dei primi carri d'uva. Le fresche temperature durante la raccolta, dovute alla stagione avanzata, e il bel tempo autunnale hanno per messo di ottenere uve sane e perfettamente mature. I vini rossi si distinguono per aromi spiccatamente fruttati, un palato sfaccettato, tannino eleganti e un'importante struttura.

### 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 (70% legno nuovo), seguito dalla fermentazione malolattica spontanea. 18 mesi di permanenza in botte piccola con due travasi, poi a fine maggio 2014, imbottigliamento con lieve filtraggio.

### VIGNETO

"Arzenhof", collina che passa da 250 a 380 m sopra il 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

Complesso e elegante in bocca, con un tannino solido e un retrogusto persistente e fruttato.

---

UVAGGIO:	50% Merlot 25% Cabernet Sauv. 25% Cabernet Franc
RESA:	35 hl/ha
ALCOL:	14,0 %
ACIDITÀ:	5,1 ‰
ZUCCH. RESIDUO:	1,0 g/l

---

