

Baron Di Pauli



CARANO 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

Fermentazione spontanea in tini aperti, macerazione del mosto per quattro settimane, passaggio in barrique alla fine di ottobre (botti nuove al 50%), malolattica spontanea. Riposo in botte piccola per 20 mesi, con una svinatura.

CONDIZIONI DURANTE LA VENDEMMIA

L'autunno fresco e soleggiato ha assicurato un raccolto a maturazione fisiologica ottimale. Le bucce spesse e croccanti hanno costituito la base del colore carico. La vendemmia si è svolta il 14 ottobre a 18,8°KMW

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 puntare sul Lagrein in questo territorio così vasto costituisce una grande sfida. Il 2004 rappresenta l'evoluzione della prima annata, il 2003.

Intensamente scuro, dagli aromi fruttati di ciliegia e prugna matura e con una tannicità delicata e morbida.

UVAGGIO:	<i>100% Lagrein</i>
RESA:	<i>40 hl/ha</i>
ALCOL:	<i>12,5 %</i>
ACIDITÀ:	<i>5,6 g/l</i>

