

Baron Di Pauli



CARANO 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

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 11 mesi, con una svinatura. Imbottigliamento a fine novembre 2007 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 puntare sul Lagrein in questo territorio così vasto costituisce una grande sfida. Intensamente scuro, dagli aromi fruttati di ciliegia e prugna matura e con una tannicità delicata e morbidissima.

| | |
|----------|---------------------|
| UVAGGIO: | <i>100% Lagrein</i> |
| RESA: | <i>40 hl/ha</i> |
| ALCOL: | <i>13,0 %</i> |
| ACIDITÀ: | <i>5,7 g/l</i> |

