

Baron Di Pauli



CARANO 2008

ANNATA

Dopo un inverno piuttosto asciutto, il 2008 è iniziato con precipitazioni relativamente intense e costanti durante la primavera. Anche l'estate era connotata da precipitazioni superiori alla media. L'autunno, invece, è stato da favola. Prima e dopo la raccolta sussistevano le migliori condizioni per ottenere vini armoniosi e fruttati, con una piacevole struttura acida.

VINIFICAZIONE

Fermentazione spontanea in tini aperti, con macerazione del mosto per un periodo di venticinque giorni, passaggio in barrique a metà di ottobre (botti nuove al 50%), malolattica spontanea. Riposo in botte piccola per sedici mesi, con una svinatura. Imbottigliamento a maggio 2010 con lieve filtraggio.

CONDIZIONI DURANTE LA VENDEMMIA

Tempo splendido con tanto sole durante il periodo di maturazione e vendemmiale. Lo splendido tempo autunnale ha permesso di fare coincidere il tempo della raccolta con il momento di ottimale maturazione.

VIGNETO

"Arzenhof", collina che passa da 300 a 400 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

Colore intensamente scuro, dagli aromi fruttati di ciliegia, mora e prugna. Al palato è sapido con aromi speziati, con un tannino delicato e morbido.

UVAGGIO:	<i>100% Lagrein</i>
RESA:	<i>40 hl/ha</i>
ALCOL:	<i>13,5 %</i>
ACIDITÀ:	<i>5,3 g/l</i>

