

Baron Di Pauli



## CARANO 2016

LAGREIN  
RISERVA DOC

UVAGGIO:	Lagrein	ALCOL:	14,0 %
RESA:	40 hl/ha	ACIDITÀ:	4,8 g/l
BOTTIGLIE:	7.200	ZUCCH. RESI.:	1,0 g/l



### L'INNATO COSMOPOLITISMO DI UN TERROIR

L'origine: un concetto dalla forza straordinaria e il fondamento dal quale partire per aprirsi a nuovi orizzonti. Carano è dove tutto inizia, luogo di provenienza del Baron Di Pauli. Carano è la relazione tra un territorio e il suo carattere autoctono di Lagrein. Lungi dall'esprimersi nella rusticità spigolosa sua tipica, Carano sfuma e si avvolge di sofisticata eleganza travalicando il suo segno locale per diventare icona cosmopolita.

### ANNATA

Molte le sorprese che l'annata 2016 ha portato con sé. Una tepida primavera è stata seguita da un gelido aprile che ha bloccato la crescita. L'energico e costante lavoro in vigneto è riuscito a far fronte alla situazione. L'instabile inizio estivo ha lasciato posto alle giornate di sole di fine agosto e settembre restituendoci l'ottimismo. La vendemmia è iniziata a metà settembre. I vini bianchi esprimono una aromaticità fragrante sostenuta da un'acidità scolpita ed i rossi sono profumati, fragranti e con una giusta acidità.

### VINIFICAZIONE

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

### VIGNETO

"Arzenhof", collina che passa da 250 a 390 m sopra la riva ovest del Lago di Caldaro. Cono alluvionale morenico rivolto a sud-est, composto di ghiaia calcarea, porfido e sabbia quarzifera, con sufficiente presenza di argilla; microclima mediterraneo.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

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