

*Baron Di Pauli*



## DYNAMIS 2015

### TUTTO È POSSIBILE!

Ogni tanto – d'improvviso – i sogni si avverano. La fantasia si allinea alla volontà e a un pizzico di fortuna così da realizzare i potenziali nascosti ed assopiti (greco Dynamis). Ed eccolo il sogno, tessitura di filigrana e vivace soavità del Riesling delle vigne di Höfl unterm Stein. Un vino che riesce nell'impossibile impresa di rendere reale il mito.

### ANNATA

L'estate 2015 è stata caratterizzata da temperature superiori alla media e da scarsità di precipitazioni. Queste condizioni meteorologiche portavano a pensare a una vendemmia anticipata. Il caldo, invece, ha fatto rallentare lo sviluppo delle uve portandoci a una vendemmia nella media iniziata l'1 settembre e terminata il 27 ottobre. La qualità delle uve portate in cantina da subito ci ha fatto intravedere il potenziale assolutamente promettente dell'annata. I bianchi si esprimono con caratteri avvolgenti e fruttati.

### VINIFICAZIONE

Pressatura uva intera non diraspata, breve decantazione statica, fermentazione spontanea a bassa temperatura in botte grande, lungo affinamento sulle fecce.

### VIGNETO

Il maso Höfl unterm Stein si trova a Sella, una frazione di Termeno, a circa 500 m sopra il livello del mare. Il terreno calcareo argilloso regala vini molto strutturati e profondi senza perdere di vista la componente acida.

### ANNOTAZIONI DELL'ENOLOGO

Colore giallo paglierino con freschi riflessi verdi. Al naso frutta a polpa bianca e fiori d'agrumi, si mescolano con note minerali di pietra focaia. La bocca gioca fra l'equilibrio acido e la dolcezza combinata con una persistente salinità. Per rispettare appieno le potenzialità del vitigno non abbiate timore di farlo invecchiare.

---

UVAGGIO:	<i>100% Riesling</i>
RESA:	<i>50 hl/ha</i>
ALCOL:	<i>10,5 %</i>
ACIDITÀ:	<i>8,0 ‰</i>
ZUCCH. RESIDUO:	<i>30,0 g/l</i>

---

