

Baron Di Pauli



DYNAMIS 2016 IGT

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

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

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:	100% Riesling
RESA:	50 hl/ha
ALCOL:	11,5 %
ACIDITÀ:	8,0 ‰
ZUCCH. RESIDUO:	18,0 g/l

