

Baron Di Pauli



ELIX 2015

ESOTICI SGUARDI

Suggerimenti letterarie da mercati di spezie spazzati dal vento caldo del ricordo di scogli affacciati al mare. Desiderio selvaggio di un altrove immaginato, da esplorare con la mente curiosa di un novello Marco Polo.

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

Macerazione sulle bucce per 12 ore, fermentazione in acciaio, affinamento surlie per cinque mesi.

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 carico con riflessi dorati. Complessità olfattiva aromatica di chiodi di garofano, litchi e petali di rosa. La Bocca di estrema concentrazione e struttura ricorda sapori di frutta matura e macchia mediterranea chiudendo con un intrigante finale speziato.

UVAGGIO:	<i>100% Gewürztraminer</i>
RESA:	<i>50 hl/ha</i>
ALCOL:	<i>15,0 %</i>
ACIDITÀ:	<i>4,2 ‰</i>
ZUCCH. RESIDUO:	<i>5,5 g/l</i>

