

Baron Di Pauli



ELIX 2016

ESOTICI SGUARDI

Suggerzioni 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

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

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: | 100% Gewürztraminer |
| RESA: | 50 hl/ha |
| ALCOL: | 15,0 % |
| ACIDITÀ: | 4,5 ‰ |
| ZUCCH. RESIDUO: | 6,0 g/l |

