

Baron Di Pauli



ENOSI 2014

DUE ANIME

Dicotomia di due caratteri che si escludono a vicenda e si risolvono in un'estensione della loro essenza primaria. Enosi, dal greco per unione, vibrante e insolita personalità trasforma l'apertura di ogni bottiglia in un'emozione liquida.

ANNATA

L'annata 2014 è iniziata con un inverno molto mite e piovoso, con temperature decisamente sopra le medie stagionali, che hanno portato a metà Marzo ad un anticipato germogliamento di circa 3 settimane. Nonostante un inizio anomalo, l'anticipo di germogliamento è stato però perso durante i mesi estivi, particolarmente freschi e piovosi, che hanno imposto un forte impegno lavorativo ai nostri contadini. Durante la raccolta, iniziata la prima settimana di settembre, le temperature relativamente basse hanno comportato una maturazione lenta e prolungata andando, infatti, a chiudersi a fine ottobre per le varietà rosse più tardive.

I vini rossi, grazie all'attenta selezione e riduzione della resa per ettaro, risultano essere fruttati e freschi con un intrigante gioco fra tannino, sapidità e struttura.

VINIFICAZIONE

Per il Riesling alla pigiatura senza diraspatura è seguita la fermentazione in botti d'acciaio, mentre il mosto del Sauvignon dopo una macerazione di dodici ore è stato fatto fermentare a parte anche in tonneau. I vini hanno passato una maturazione di sei mesi sulle fecce fini prima della loro unione, avvenuta in marzo. L'imbottigliamento è stato eseguito a metà di giugno.

VIGNETO

"Höfl unterm Stein" nella località "Söll" presso Termeno, è un pendio esposto a sud-est e situato tra i 480 e di 550 m sopra il livello del mare. Sul robusto terreno argilloso, ricco di pietrisco calcareo, si trovano sia gli impianti a pergola, realizzati trenta anni or sono, sia quelli a spalliera, installati dieci anni fa, i quali, con la loro resa molto bassa di solo 50 hl/ha, sanno creare una qualità incomparabile.

ANNOTAZIONI DELL'ENOLOGO

Colore giallo oro chiaro con riflessi verdognoli, all'olfatto sentori di pesca e l'uva spina, oltre a delicate note di ananas e maracuja. Al palato vivace e di grande finezza con acidità delicata e buona mineralità.

UVAGGIO:	55% Riesling 45% Sauvignon Blanc
RESA:	50 hl/ha
ALCOL:	13,5 %
ACIDITÀ:	5,7 ‰
ZUCCH. RESIDUO:	2,3 g/l

