

Baron Di Pauli



ENOSI 2015 IGT

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'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

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:	60% Riesling 40% Sauvignon Bl.
RESA:	50 hl/ha
ALCOL:	13,5 %
ACIDITÀ:	7,2 ‰
ZUCCH. RESIDUO:	3,0 g/l

