

Baron Di Pauli



ENOSI 2017

BIANCO
ITG

UVAGGIO:	60% Riesling 40% Sauvignon	ALCOL:	13,0 %
RESA:	50 hl/ha	ACIDITÀ:	6,5 g/l
BOTTIGLIE:	6.500	ZUCCH. RESI.:	2,0 g/l

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

Dopo un inverno asciutto e un avvio precoce della germogliazione, verso la fine di aprile è arrivato un periodo di gelo, senza fare grossi danni. Già all'inizio di maggio sono comparse le prime infiorescenze. Il mese di luglio, caratterizzato da molta pioggia e da qualche temporale di calore, localmente accompagnato da grandine, ha segnato l'avvio dell'ultima fase di maturazione. Le prime uve (Sauvignon) sono state vendemmiate già il 31 agosto, nel nostro maso "Höfl unterm Stein" a Sella. Anche per le varietà rosse la vendemmia è stata molto precoce concludendosi già nei primi giorni di ottobre.

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. Il terreno calcareo argilloso regala vini molto strutturati e profondi senza perdere di vista la componente acida.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo luminoso. Al naso note di uva spina e fiori bianchi si mescolano a ricordi di frutta esotica e spezie. Grande struttura e lunghezza con un occhio di riguardo alla freschezza e acidità tipica del vitigno.