

Baron Di Pauli



ENOSI 2018

BIANCO
ITG

UVAGGIO:	60% Riesling 40% Sauvignon	ALCOL:	13,5 %
RESA:	50 hl/ha	ACIDITÀ:	6,7 g/l
BOTTIGLIE:	9.800	ZUCCH. RESI.:	3,4 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

Nel complesso, le condizioni climatiche dell'annata 2018 sono state molto buone. Le precipitazioni invernali e primaverili hanno fornito sufficiente umidità e, di conseguenza, condizioni di impollinazione ideali. L'abbondanza di sole e le temperature superiori alla media durante l'estate e l'autunno hanno determinato una situazione di siccità, che è stata compensata da forti temporali in agosto. Grazie alle condizioni climatiche ottimali di fine estate è stato possibile raccogliere uve sane e mature.

VINIFICAZIONE

Le uve del Riesling vengono pressate interamente poi fermentazione in acciaio. Le uve del Sauvignon vengono macerate sulle bucce per 12 ore prima di essere pressate. affinamento in acciaio e botte grande di legno per sei mesi. Segue l'assemblaggio e l'imbottigliamento a maggio.

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.