

Baron Di Pauli



EXIL 2018

GEWÜRZTRAMINER
DOC

UVAGGIO:	Gewürztraminer	ALCOL:	15,0 %
RESA:	50 hl/ha	ACIDITÀ:	5,1 g/l
BOTTIGLIE:	5.600	ZUCCH. RESI.:	7,5 g/l

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

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

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 carico con riflessi dorati. Complessità olfattiva aromatica di chiodi di garofano, litchi e petali di rosa. Estrema concentrazione sul palato e struttura, che ricorda sapori di frutta matura e macchia mediterranea chiudendo con un intrigante finale speziato.