

Baron Di Pauli



EXIL 2019

GEWÜRZTRAMINER
DOC

UVAGGIO:	Gewürztraminer	ALCOL:	15,0 %
RESA:	50 hl/ha	ACIDITÀ:	5,1 g/l
BOTTIGLIE:	7.000	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

Un inverno ed un inizio della primavera relativamente miti, seguiti da un aprile e un maggio umidi e freddi, hanno in prima battuta accelerato il germogliamento ma in seconda battuta hanno rallentato la vegetazione. Dopo la fioritura, iniziata a giugno, il tempo è cambiato e il clima si è fatto più caldo e secco. La fine dell'estate ha ritardato la maturazione delle uve con piogge frequenti e temperature inferiori alla media, imponendo scelte coraggiose riguardo al momento della raccolta. La vendemmia ha preso inizio il 4 settembre e si è protratta fino alla fine 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 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.