

*Baron Di Pauli*



## EXILISSI 2010

### ANNATA

Dopo un inverno secco e mediamente freddo, la primavera ha esordito con condizioni di tempo molto instabile. Al mese di aprile particolarmente ricco di sole è seguito un maggio piovoso e freddo, il quale ha fortemente influenzato l'andamento della fioritura e, di riflesso, l'ulteriore ciclo di crescita. Luglio se è presentato estremamente secco e caldo, mentre un nuovo periodo di piogge è seguito in agosto. La raccolta è partita ai primi di settembre con un bel tempo autunnale.

Il raccolto del 2010 è risultato quantitativamente molto modesto. I bianchi presentano un carattere spiccatamente fruttato con elegante acidità e freschezza.

### VINIFICAZIONE

Macerazione dell'uva diraspata per diversi giorni, fermentazione spontanea del mosto non decantato in fusti di rovere, da 500 l e maturazione per tredici mesi negli stessi fusti, imbottigliamento a Novembre 2010.

### CONDIZIONI DURANTE LA VENDEMMIA

Le uve bianche hanno avuto modo di maturare perfettamente e sono state raccolte al momento ottimale. Lo splendido tempo autunnale ha permesso di fare coincidere il tempo della raccolta con il momento ottimale maturazione. Grazie alle basse temperature notturne, abbiamo ottenuto una fresca acidità.

### VIGNETO

Höfl unterm Stein a Sella, frazione di Termeno, nota per la sua particolare vocazione al Gewürztraminer. La collina con esposizione sudest si trova tra 480 e 550 m sopra il livello del mare, il terreno è calcareo argilloso, le viti hanno più di trent'anni.

### ANNOTAZIONI DELL'ENOLOGO

Un colore giallo-oro intenso. Complessità olfattiva aromatica di chiodo di garofano, petali di rosa, albicocca e miele. Si svela lentamente. Necessità di molta aria e si valorizza con la decantazione. Un vino da lungo invecchiamento.

---

UVAGGIO:	<i>100% Gewürztraminer</i>
RESA:	<i>30 hl/ha</i>
ALCOL:	<i>15,5 %</i>
ACIDITÀ:	<i>5,3 g/l</i>
ZUCCH. RESIDUO:	<i>9,0 g/l</i>

---

