

Baron Di Pauli



EXILISSI 2015

GEWÜRZTRAMINER
RISERVA DOC

UVAGGIO:	Gewürztraminer	ALCOL:	15,0 %
RESA:	35 hl/ha	ACIDITÀ:	4,4 g/l
BOTTIGLIE:	2.800	ZUCCH. RESI.:	7,0 g/l



IL PROFUMO DEI SOGNI

La luce dorata del meriggio induce al sogno ad occhi aperti così che l'essenziale resta celato. Il mistero si svela al naso e il palato si gode la malia di un incanto. Il profumo delle rose nei vigneti si insinua e desta dal suo sonno segreto la „bella addormentata“ che si ritrova in un giardino inebriante di garofani.

ANNATA

L'estate 2015 è stata caratterizzata da temperature superiori alla media e da scarsità di precipitazioni. Queste condizioni meteorologiche portavano a pensare a una vendemmia anticipata. Il caldo, invece, ha fatto rallentare lo sviluppo delle uve portandoci a una vendemmia nella media iniziata l'1 settembre e terminata il 27 ottobre. La qualità delle uve portate in cantina da subito ci ha fatto intravedere il potenziale assolutamente promettente dell'annata. I vini rossi hanno un armonico potenziale difficilmente comparabile con altre annate.

VINIFICAZIONE

Macerazione dell'uva diraspata per diversi giorni, fermentazione spontanea del mosto non decantato in botti grandi di legno e maturazione per dieci mesi negli stessi botti.

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-oro intenso. Complessità olfattiva aromatica di chiodi di garofano, petali di rosa, albicocca e miele. Un vino da lungo invecchiamento.