

Baron Di Pauli



KALKOFEN 2006

ANNATA

Giugno e Luglio erano secchi e caldi, cosicché l'uva è rimasta piccola e le quantità sono risultate modeste. Agosto è stato freddo e piovoso, Settembre e Ottobre erano soleggiati. L'annata presenta vini spiccatamente fruttati e ben strutturati.

VINIFICAZIONE

Le uve Schiava, a bacca piccola, provengono dalle vigne più anziane del vigneto e sono state selezionate a mano per questo vino. La fermentazione è avvenuta in modo spontaneo nel tino di legno con macerazione di dieci giorni. La fermentazione malolattica si è svolta in tonneau. Dopo un affinamento di 8 mesi in tonneau di 2 anni di età, il vino è stato imbottigliato alla fine di aprile.

CONDIZIONI DURANTE LA VENDEMMIA

Lo splendido tempo autunnale ha permesso di fare coincidere il tempo della raccolta con il momento di ottimale maturazione. Ne è derivata un' uva sana e matura, dall'aroma spiccato.

VIGNETO

"Arzenhof", collina che passa da 300 a 400 m sul livello del mare.

Cono alluvionale morenico rivolto a sud-est, composto di ghiaia calcarea, porfido e sabbia quarzosa (mineralità), con sufficiente presenza di argilla (corpo); microclima mediterraneo.

ANNOTAZIONI DELL'ENOLOGO

Il Kalterersee che ho in mente io, contraddistinto da delicati sentori fruttati, mineralità e morbidezza. Non mancano struttura e forza, che rimangono, tuttavia, garbatamente in secondo piano.

UVAGGIO:	<i>100% Schiava</i>
RESA:	<i>50 hl/ha</i>
ALCOL:	<i>13,0 %</i>
ACIDITÀ:	<i>4,7 g/l</i>

