

Baron Di Pauli



KALKOFEN 2012

ANNATA

Dopo un inverno piuttosto secco e in parte mite, le viti hanno iniziato presto a germogliare. I caldi mesi primaverili hanno influenzato positivamente l'inizio della vegetazione e la fioritura.

A un avvio dell'estate un po' piovoso e fresco è seguito, in agosto, un lungo e costante periodo di bel tempo. Il clima caldo e asciutto si è protratto, per tutta la stagione della raccolta. Il bel tempo ha determinato una maturazione leggermente anticipata ma fisiologicamente perfetta delle uve.

I bianchi del 2011 si presentano gradevolmente fruttati, con giovanile freschezza e struttura armoniosa al palato, i rossi si distinguono per i marcati aromi caratteristici, i morbidi tannini e la forte concentrazione.

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 otto mesi in tonneau di due anni di età, il vino è stato imbottigliato alla fine di maggio.

CONDIZIONI DURANTE LA VENDEMMIA

L'uva schiava ha avuto modo di maturare perfettamente e sono state raccolte al momento ottimale.

VIGNETO

"Arzenhof", collina che passa da 250 a 390 m sopra il 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

Questo vino è un vero piacere dei sensi. La modesta raccolta dalle viti più vecchie rende una qualità pregiata, con tannini morbidi.

Il bouquet di aromi è intenso e variegato, prima di tutto si sente la mora. Il Kalkofen ha un retrogusto lungo e minerale.

UVAGGIO:	100% Schiava
RESA:	60 hl/ha
ALCOL:	13,0 %
ACIDITÀ:	4,3 g/l

