

Baron Di Pauli



KALKOFEN 2013

ANNATA

Un inverno fresco e ricco di precipitazioni ha finalmente procurato alla nostra regione un germogliamento delle viti nei periodi consueti, all'inizio di aprile. Il "ritardo" di 2-3 settimane circa rispetto all'annata 2012 si è protratto per tutto l'anno e non è stato recuperato nemmeno nei torridi mesi di luglio e agosto. La maturazione è iniziata con condizioni ideali e la vendemmia è partita con il conferimento dei primi carri di uva il 12 settembre. Le temperature fresche durante la raccolta, dovute alla stagione avanzata, e il bel tempo autunnale hanno permesso di ottenere uve sane e ben mature. I bianchi del 2013 presentano una qualità sensazionale, caratterizzata da un intenso e fruttato profumo varietale, fresca acidità e struttura armoniosa. I vini rossi si distinguono per gli aromi spiccatamente fruttati, un gusto dalle molteplici sfaccettature, gli eleganti tannini e la struttura possente.

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. Dopo un affinamento di otto mesi in tonneau e in grandi botti di legno, 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:	4,2 g/l

