

Baron Di Pauli



KALKOFEN 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 vini rossi sono caratterizzati da una struttura fine e da tannini eleganti.

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

