

*Baron Di Pauli*



## KINESIS 2016

TUTTO SCORRE - PANTA REI

Dello scorrere senza fine del mondo - in greco Kinesis - o del divenire delle cose. Luce e vento danzano con le acque e si imprimono nella terra della vigna che genera il grappolo. La sua trasformazione in vino distilla piacere e bellezza e, in un attimo, il caos si ricompone in armonia assoluta ... è questo ciò che chiamiamo felicità?

ANNATA

Molte le sorprese che l'annata 2016 ha portato con sé. Una tepida primavera è stata seguita da un gelido aprile che ha bloccato la crescita. L'energico e costante lavoro in vigneto è riuscito a far fronte alla situazione. L'instabile inizio estivo ha lasciato posto alle giornate di sole di fine agosto e settembre restituendoci l'ottimismo. La vendemmia è iniziata a metà settembre. I vini bianchi esprimono una aromaticità fragrante sostenuta da un'acidità scolpita ed i rossi sono profumati, fragranti e con una giusta acidità.

VINIFICAZIONE

Macerazione sulle bucce per 12 ore, fermentazione in acciaio, affinamento surlie per cinque mesi.

VIGNETO

Il maso Höfl unterm Stein si trova a Sella, una frazione di Termeno, a circa 500 m sopra il livello del mare. Il terreno calcareo argilloso regala vini molto strutturati e profondi senza perdere di vista la componente acida.

ANNOTAZIONI DELL'ENOLOGO

Colore giallo luminoso. Al naso note di uva spina e fiori bianchi si mescolano a ricordi di frutta esotica e spezie. In bocca grande struttura e lunghezza con un occhio di riguardo alla freschezza e acidità tipica del vitigno.

---

UVAGGIO:	100% Sauvignon
RESA:	50 hl/ha
ALCOL:	14,0 %
ACIDITÀ:	5,8 ‰
ZUCCH. RESIDUO:	2,0 g/l

---

