

Baron Di Pauli



EXILISSI SELL 2015

GEWÜRZTRAMINER

IGT

UVAGGIO:	Gewürztraminer	ALCOL:	11,0 %
RESA:	15 hl/ha	ACIDITÀ:	6,4 g/l
BOTTIGLIE:	1.200	ZUCCH. RESI.:	191,0 g/l

IL SESTO SENSO

I miti collegano i dei agli uomini sconvolgendone l'ordine e la pianificazione. In vigna talvolta ci sono condizioni straordinarie che si combinano alla geniale ispirazione dell'enologo per por tarci un vino unico ed irripetibile e che potrebbe anche confondersi con il sogno.

ANNATA

L'estate 2015 è stata caratterizzata da temperature superiori alla media e da scarsità di precipitazioni. Queste condizioni meteorologiche portavano a pensare a una vendemmia anticipata. Il caldo, invece, ha fatto rallentare lo sviluppo delle uve portandoci a una vendemmia nella media iniziata l'1 settembre e terminata il 27 ottobre. La qualità delle uve portate in cantina da subito ci ha fatto intravedere il potenziale assolutamente promettente dell'annata. I vini rossi hanno un armonico potenziale difficilmente comparabile con altre annate.

VINIFICAZIONE

L'uva è stata vendemmiata in leggera surmaturazione con parziale intervento della muffa nobile. L'appassimento in cassette si è protratto fino a metà marzo. Dopo una lunga pressatura il mosto ha fermentato in tonneau per circa 3 mesi ed ha quindi riposato nella stessa botte per circa 2 anni.

VIGNETO

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

NOTE DI DEGUSTAZIONE

La concentrazione data dall'appassimento e dall'intervento della botrite nobile gli conferiscono grande complessità che spazia da profumi di uva sultanina, fino ad albicocca e spezie orientali. Il finale morbido viene bilanciato dalla lunga acidità e sapidità.

