

Baron Di Pauli



ARZIO 2006

JAHRGANG

Trocken und warm waren der Juni und Juli, sodass die Trauben klein und die Mengen gering blieben. Kalt und regnerisch der August, sonnig der September und Oktober. Der Jahrgang ist fruchtbetont mit strukturierten Weinen.

VINIFIKATION

Spontangärung im Holzgärbottich, 3-wöchige Maischemazeration, Anfang November ins neue Barrique, spontaner Säureabbau, 15 Monate im kleinen Fass mit 2 Abstichen, Abfüllung im Mai 2008 mit leichter Filtration.

BEDINGUNGEN WÄHREND DER ERNTE

Herrliches Herbstwetter erlaubten es, den Lesezeitpunkt auf die optimale Reife abzustimmen. Das Resultat waren gesunde und reife Trauben mit ausgeprägtem Aroma.

LAGE/BODEN

Arzenhof, Kanzel auf 300 bis 400m über dem Meeresspiegel.

Nach Südosten geneigter Moränenschuttkegel mit Kalkschotter, Porphyry und Quarzsand (mineralisch) und ausreichend Lehm (Körper); Mediterranes Mikroklima

ANMERKUNGEN DES ÖNOLOGEN

Das schöne Herbstwetter und die daraus resultierende physiologische Reife wirkten sich sehr positiv auf den Arzio 2006 aus. Dieser Jahrgang ist geprägt von finessenreicher Frucht und eleganter Tanninstruktur.

SORTENSPIEGEL:	<i>50% Merlot</i>
	<i>25% Cabernet Sauvignon</i>
	<i>25% Cabernet Franc</i>
ERTRAG:	<i>35 hl/ha</i>
ALKOHOL:	<i>13,00 %</i>
SÄURE:	<i>5,3 g/l</i>

