

*Baron Di Pauli*



## ARZIO 2008

### JAHRGANG

Nach einem eher trockenen Winter begann das Weinjahr 2008 mit relativ starken und konstanten Niederschlägen bis in den Sommer hinein. Ein angenehm milder und sehr sonniger Herbst zeichnete sich verantwortlich für Frucht und Komplexität.

### VINIFIKATION

Spontangärung im Holzgärbottich, 3-wöchige Maischemazeration, Anfang November ins Barrique (70% neue Fässer), spontaner Säureabbau, 16 Monate im kleinen Fass mit 2 Abstichen, Abfüllung Ende Mai 2010 mit leichter Filtration.

### BEDINGUNGEN WÄHREND DER ERNTE

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

### LAGE/BODEN

Arzenhof, Kanzel auf 250 bis 380m über dem Meeresspiegel.

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

### ANMERKUNGEN DES ÖNOLOGEN

Komplexes Fruchtaroma, feste jedoch feine Tannine prägen den Jahrgang. Mit jedem Jahrgang wird dieser Wein tiefgründiger.

---

SORTENSPIEGEL:	<i>50% Merlot</i>
	<i>25% Cabernet Sauvignon</i>
	<i>25% Cabernet Franc</i>
ERTRAG:	<i>35 hl/ha</i>
ALKOHOL:	<i>14,00 %</i>
SÄURE:	<i>5,2 g/l</i>

---

