

Baron Di Pauli



ARZIO 2010

JAHRGANG

Nach einem trockenen und durchschnittlich kalten Winter begann der Frühling mit sehr wechselhaftem Wetter. Auf den April mit überdurchschnittlich vielen Sonnenstunden folgte ein verregneter und kalter Mai, der den Blüteverlauf und damit den weiteren Jahreszyklus stark beeinflusst hat.

Nach dem extrem trockenen und heißen Juli folgte noch eine weitere Regenperiode im August, bevor bei schönem Herbstwetter Anfang September die Ernte begann. Das Wetter während den zehn Wochen Erntezeit war schön und nur von vereinzelt Regentagen unterbrochen.

Bedingt durch die wechselhaften Witterungsverhältnisse, ist die Ernte im Jahr 2010 mengenmäßig sehr gering ausgefallen. Die Weine glänzen dafür mit herausragenden Qualitäten: die Roten mit feinem Körper und saftig eleganten Gerbstoffen.

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>14,0 %</i>
SÄURE:	<i>5,3 g/l</i>

