

Baron Di Pauli



ARZIO 2012

JAHRGANG

Nach einem sehr trockenen und warmen Winter kam es im Frühjahr zum bisher frühesten Austrieb der Reben in der Geschichte des modernen Weinbaus in Südtirol. Die relativ kühlen Monate April und Mai sorgten dann für eine Verzögerung der Vegetationsphasen. Der Sommerbeginn war etwas kühl und feucht und brachte genügend Niederschläge für einen optimalen Reifebeginn. Der Reifeprozess wurde auch von einem sehr trockenen und warmen August positiv beeinflusst. Zu Erntebeginn präsentierte sich das Herbstwetter sehr schön mit einigen wenigen Regentagen während der ganzen Lese. So konnten alle Traubensorten in den unterschiedlichsten Lagen optimal ausreifen.

Die Rotweine präsentieren sich sehr fruchtbetont, mit ausgeprägtem sortentypischen Charakter und saftigen Gerbstoffen.

VINIFIKATION

Gärung im Holzgärbottich, 3-wöchige Maischemazeration, Anfang November ins Barrique (40% neue Fässer), spontaner Säureabbau, 18 Monate im kleinen Fass mit 2 Abstichen, Abfüllung Juli 2014 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>55% Merlot</i>
	<i>35% Cabernet Sauvignon</i>
	<i>10% Cabernet Franc</i>
ERTRAG:	<i>35 hl/ha</i>
ALKOHOL:	<i>14,0 %</i>
RESTZUCKER:	<i>3,5 g/l</i>
SÄURE:	<i>5,0 ‰</i>

