

Baron Di Pauli



## CARANO 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 offenen Gärständer, eine Maischematzeration von 25 Tagen, Mitte Oktober ins Barrique (50% neue Fässer), spontaner Säureabbau. 16 Monate im kleinen Fass mit einem Abstich. Abfüllung im Mai 2010 mit leichter Filtration.

### BEDINGUNGEN WÄHREND DER ERNTE

Angenehmes Herbstwetter vor und während der Ernte schaffte besten Voraussetzungen für harmonische, fruchtige Weine mit guter Struktur.

### 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

Tiefdunkle Farbe, in der Nase Noten nach Kirsche, Brombeere und Pflaume. Im Gaumen zeigt sich der Wein sehr saftig mit würziger Note und geschmeidigem Tannin. Angenehm weich und rund im Finale.

---

SORTENSPIEGEL: 100% *Lagrein*

ERTRAG: 40 hl/ha

ALKOHOL: 13,5 %

SÄURE: 5,3 g/l

---

