

Baron Di Pauli



ARZIO 2003

ANNATA

2003: la germogliazione è iniziata presto, in una primavera che nel 2003 si è rivelata caldo-umida. La fioritura è avvenuta a metà maggio e, quindi, altrettanto, precoce. L'estate è stata molto calda e asciutta, quasi senza precipitazioni. A metà ottobre si sono avute delle piogge. Il raccolto è stato effettuato con molto anticipo. Poi la gioia: le uve erano perfettamente mature.

VINIFICAZIONE

Dopo la fermentazione spontanea in tino di legno ed una macerazione di 6 settimane, all'inizio di novembre è stato effettuato il passaggio in barrique nuovo, seguito dalla fermentazione malolattica spontanea. 18 mesi di permanenza in botte piccola con due travasi, poi, in maggio, imbottigliamento con lieve filtraggio.

CONDIZIONI DURANTE LA VENDEMMIA

Il tempo autunnale perfetto ha permesso di raggiungere un grado di maturità ottimale con bucce spesse e sode. Le uve del Merlot sono state raccolte il 15 settembre con 21°, quelle del Cabernet Franc il 26 settembre con 21° Babo e quelle del Cabernet Sauvignon l'8 ottobre con 20° Babo.

VIGNETO

"Arzenhof", collina che passa da 300 a 400m sul livello del mare.

Cono alluvionale morenico rivolto a sud-est, composto di ghiaia calcarea, porfido e sabbia quarzosa (mineralità), con sufficiente presenza di argilla (corpo); microclima mediterraneo.

ANNOTAZIONI DELL'ENOLOGO

Rosso rubino scuro, note delicate di tabacco, profumo maturo di ciliegia e di mora. Tannino solido e complesso a trama dolce, retrogusto molto persistente e fruttato.

UVAGGIO:	<i>50% Merlot</i> <i>25% Cabernet Sauvignon</i> <i>25% Cabernet Franc</i>
RESA:	<i>35hl/ha</i>
ALCOL:	<i>14,0 %</i>
ACIDITÀ:	<i>4,8 g/l</i>

