

*Baron Di Pauli*



## ARZIO 2005

### ANNATA

Rese modeste e vini equilibrati, ecco come si può riassumere l'annata 2005. La siccità di giugno e luglio ha impedito agli acini di crescere, alla fine di agosto tutto sembrava promettere un'annata eccezionale. In seguito alle piogge relativamente abbondanti in settembre abbiamo infine ottenuto un'annata buona, caratterizzata da una spiccata mineralità.

### VINIFICAZIONE

Dopo la fermentazione spontanea in tino di legno ed una macerazione di 3 settimane, all'inizio di novembre è stato effettuato il passaggio in barrique nuovo, seguito dalla fermentazione malolattica spontanea. 15 mesi di permanenza in botte piccola con due travasi, poi, a Marzo 2007, imbottigliamento con lieve filtraggio.

### CONDIZIONI DURANTE LA VENDEMMIA

Il tempo autunnale incerto con notti fresche ha permesso di ottenere un raccolto con un ottimo grado di maturazione degli aromi e dei tannini. Le bucce spesse e sode hanno rappresentato la base per un colore intenso. Il Merlot è stato raccolto fine settembre, il Cabernet Franc metà ottobre ed il Cabernet Sauvignon fine Ottobre.

### VIGNETO

"Arzenhof", collina che passa da 250 a 380m 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

Il tempo autunnale incerto non ha recato danno alle bucce spesse degli acini. L'annata è caratterizzata da un aroma fruttato complesso e da tannini saldi ma fini. Un vino che si fa più profondo di annata in annata.

---

UVAGGIO:	<i>50% Merlot</i> <i>25% Cabernet Sauvignon</i> <i>25% Cabernet Franc</i>
RESA:	<i>35hl/ha</i>
ALCOL:	<i>13,50 %</i>
ACIDITÀ:	<i>5,1 g/l</i>

---

