

*Baron Di Pauli*



## ARZIO 2008

### ANNATA

Dopo un inverno piuttosto asciutto, il 2008 è iniziato con precipitazioni relativamente intense e costanti durante la primavera. Anche l'estate era connotata da precipitazioni superiori alla media. L'autunno, invece, è stato da favola. Prima e dopo la raccolta sussistevano le migliori condizioni per ottenere vini armoniosi e fruttati, con una piacevole struttura acida.

### 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 (70% legno nuovo), seguito dalla fermentazione malolattica spontanea. 16 mesi di permanenza in botte piccola con due travasi, poi a fine maggio 2010, imbottigliamento con lieve filtraggio.

### CONDIZIONI DURANTE LA VENDEMMIA

L'agosto fresco e un settembre d'oro hanno nuovamente confermato che per la qualità sono decisive le ultime settimane prima della vendemmia. Ne è derivata un'uva sana e matura, dall'aroma spiccato.

### VIGNETO

"Arzenhof", collina che passa da 250 a 380 m sopra il 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 bel tempo autunnale e la conseguente maturità fisiologica hanno sortito effetti benefici sull'Arzio 2008. Complesso e elegante in bocca, con un tannino solido e un retrogusto 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>14,00 %</i>
ACIDITÀ:	<i>5,2 g/l</i>

---

