

Baron Di Pauli



ARZIO 2009

ANNATA

Il 2009 è iniziato con un inverno fresco e ricco di precipitazioni, al quale è poi seguito un periodo caldo, coinciso con quello del germoglio. Ciò ha comportato una fioritura rapida e uno sviluppo veloce delle uve. L'estate era calda e secca. Fino all'autunno l'anticipo della maturazione rispetto all'anno precedente era di circa quattordici giorni.

Quest'annata è caratterizzata per la gradazione zuccherina relativamente sostenuta e per una maturità fisiologica ottimale.

VINIFICAZIONE

Dopo la fermentazione spontanea in tino di legno ed una macerazione di 5 settimane, all'inizio di novembre è stato effettuato il passaggio in barrique (60% legno nuovo), seguito dalla fermentazione malolattica spontanea. 18 mesi di permanenza in botte piccola con due travasi, poi a fine maggio 2011, imbottigliamento con lieve filtraggio.

CONDIZIONI DURANTE LA VENDEMMIA

Le ottime condizioni durante l'anno hanno permesso una vendemmia anticipata di due settimane. Ne è derivata un'uva particolarmente sana e matura.

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

Bilanciato ed elegante in bocca, convincente per la sua complessità.

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>5,2 g/l</i>

