

Baron Di Pauli



ARZIO 2011

ANNATA

Dopo un inverno piuttosto secco e in parte mite, le viti hanno iniziato presto a germogliare. I caldi mesi primaverili hanno influenzato positivamente l'inizio della vegetazione e la fioritura.

Ad un avvio dell'estate un po' piovoso e fresco è seguito, in agosto, un lungo e costante periodo di bel tempo. Il clima caldo e asciutto si è protratto, per tutta la stagione della raccolta. Il bel tempo ha determinato una maturazione leggermente anticipata ma fisiologicamente perfetta delle uve.

I bianchi del 2011 si presentano gradevolmente fruttati, con giovanile freschezza e struttura armoniosa al palato, i rossi si distinguono per i marcati aromi caratteristici, i morbidi tannini e la forte concentrazione.

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

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>14,0 %</i>
ACIDITÀ:	<i>5,1 g/l</i>

