

Baron Di Pauli



ARZIO 2012

ANNATA

Dopo un inverno molto secco e caldo, in primavera si è verificato il germogliamento più precoce mai registrato nella storia della moderna viticoltura altoatesina.

I mesi di aprile e di maggio, relativamente freschi, hanno poi determinato un rallentamento delle fasi vegetative. L'avvio dell'estate è stato fresco e umido, con precipitazioni a sufficienza per garantire all'inizio della maturazione condizioni ottimali. La fase di maturazione è stata influenzata positivamente anche da un agosto molto secco e caldo. La vendemmia è iniziata con un bellissimo tempo autunnale, intermezzato nel corso dell'intero periodo della raccolta da qualche rara giornata di pioggia. Tutte le varietà hanno, pertanto, avuto modo di giungere a perfetta maturazione in tutte le posizioni.

I vini bianchi dell'annata 2012 sono di eccezionale qualità, con bel fruttato e buona acidità, oltre che con una struttura armoniosa.

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. 18 mesi di permanenza in botte piccola con due travasi, poi a fine maggio 2014, 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:	50% Merlot
	25% Cabernet Sauvignon
	25% Cabernet Franc
RESA:	35hl/ha
ALCOL:	14,0 %

