

Baron Di Pauli



ARZIO 2021

CABERNET - MERLOT RISERVA DOC
VIGNA ARZENHOF

UVAGGIO:	60 % Cabernet	ALCOL:	13,5 %
	40 % Merlot	ACIDITÀ:	5,4 g/l
RESA:	35 hl/ha	ZUCCH. RESI.:	2,0 g/l
BOTTIGLIE:	8.000		

NOBLESSE OBLIGE

La nobiltà comporta obblighi e responsabilità. La reinterpretazione di un classico non è una provocazione ma l'esaltazione di precisi caratteri territoriali. Il perseguimento di un'idea classica dallo stile eclettico. Un progetto enologico determinato che si radica nella storia di vigneti straordinari, quelli dell'Arzenhof, per un vino intenso e dal fascino individuale

ANNATA

I mesi invernali furono in prevalenza soleggiati, anche se particolarmente freddi. Anche in primavera le temperature esitarono a salire, determinando un rallentamento nello sviluppo delle viti, compensato poi grazie alle temperature elevate e all'abbondante sole con cui si affacciò l'estate. A causa delle condizioni meteorologiche molto mutevoli durante i mesi di luglio e agosto, la raccolta iniziò relativamente tardi. Una grossa sfida sul lato organizzativo fu posta dalla pioggia abbondante caduta in settembre. Alla fine, comunque, la vendemmia terminò con ottimi risultati.

VINIFICAZIONE

Dopo la fermentazione spontanea in tino di legno e una macerazione di tre settimane, il vino è stato trasferito in barrique, seguito dalla fermentazione malolattica spontanea. Ha poi riposato in barrique per 18 mesi.

VIGNETO

„Arzenhof“ è situato su una collina che va da 250 a 390 metri sopra il lato occidentale del Lago di Caldaro. Si tratta di un cono alluvionale morenico che si inclina verso sud-est, composto da ghiaia calcarea, porfido e sabbia quarzifera, con una presenza sufficiente di argilla. Questo terroir, insieme al microclima mediterraneo, crea condizioni uniche per la viticoltura.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino brillante nel bicchiere, con profilo aromatico complesso, contraddistinto da sentori di ribes nero fresco e mirtilli nonché da note carnose e terrose, leggermente balsamiche, che ricordano il caffè e l'eucalipto. Al palato deciso e vigoroso, con accenni di bacche scure e note pepate, tannino morbido, di grana molto fine. Finale delicato, dalle molteplici sfaccettature, leggermente minerale.

