

Baron Di Pauli



# ARZIO CONSUL 2015

MERLOT  
RISERVA DOC

UVAGGIO:	Merlot	ALCOL:	14,0 %
RESA:	35 hl/ha	ACIDITÀ:	4,6 g/l
BOTTIGLIE:	1.800	ZUCCH. RESI.:	1,5 g/l



## UNA CARICA MINISTERIALE NELL'IMPERO ASBURGICO

Dal 1898 al 1899, il barone Josef Di Pauli von Treuheim funse da ministro degli esteri della Monarchia Austroungarica, tessendo una preziosa rete internazionale di scambi economici a beneficio di tutto l'Impero, grazie alla quale riuscì a far giungere i vini della propria cantina fino alla corte degli zar di Russia. A Caldaro, suo paese natio, è tuttora ricordato e apprezzato per la sua scelta, nel 1901, di vendere al comune il Lago di Caldaro, fino allora di proprietà privata della sua famiglia. Alla sua memoria è dedicata questa edizione speciale di Arzio.

## ANNATA

L'estate 2015 è stata caratterizzata da temperature superiori alla media e da scarsità di precipitazioni. Queste condizioni meteorologiche portavano a pensare a una vendemmia anticipata. Il caldo, invece, ha fatto rallentare lo sviluppo delle uve portandoci a una vendemmia nella media iniziata l'1 settembre e terminata il 27 ottobre. La qualità delle uve portate in cantina da subito ci ha fatto intravedere il potenziale assolutamente promettente dell'annata. I vini rossi hanno un armonico potenziale difficilmente comparabile con altre annate.

## 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 luglio 2017, imbottigliamento con lieve filtraggio.

## VIGNETO

"Arzenhof", collina che passa da 250 a 390 m sopra la riva ovest del Lago di Caldaro. Cono alluvionale morenico rivolto a sud-est, composto di ghiaia calcarea, porfido e sabbia quarzifera, con sufficiente presenza di argilla; microclima mediterraneo.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino intenso. Bouquet dalle molteplici sfaccettature con aromi di prugne secche, mirtillo e menta. Fruttato, ma anche speziato nel gusto, con aromi di tostatura ben presenti. Forte struttura, persistente e profondo, ma allo stesso tempo anche elegante nel finale.