

Baron Di Pauli



ARZIO MAJOR 2015

CABERNET SAUVIGNON
RISERVA DOC

UVAGGIO:	Cabernet Sauv.	ALCOL:	13,5 %
RESA:	35 hl/ha	ACIDITÀ:	4,7 g/l
BOTTIGLIE:	1.800	ZUCCH. RESI.:	1,5 g/l



SINDACI DEL COMUNE MERCANTILE

Furono ben tre i discendenti della famiglia nobile Di Pauli von Treuheim – ossia i baroni Anton, Andreas e Georg – che nella storia vestirono i panni di primi cittadini di Caldaro al servizio della comunità in riva al lago omonimo, dando una spinta determinante allo sviluppo del territorio. Fra i molti progetti che realizzarono nel periodo in cui furono in carica, spiccano la prima centrale elettrica del paese, la funicolare della Mendola e la ferrovia dell'Oltradige. È in loro onore che questa edizione speciale di Arzio reca l'appellativo "Major".

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 luminoso. Al naso si apre con note fruttate e speziate di mora e ciliegia selvatica, accompagnate da sentori di pepe bianco e legno di cedro. Intenso e concentrato al palato, dal tannino robusto ma fine.