

Baron Di Pauli

ARZIO 2017



MERLOT - CABERNET
RISERVA DOC

UVAGGIO: 60% Merlot
40% Cabernet
ACCOL: 13,5 %
RESA: 35 hl/ha
ACIDITÀ: 5,0 g/l
BOTTIGLIE: 8.000
ZUCCH. RESI.: 1,5 g/l

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 perseguitamento 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

Dopo un inverno asciutto e un avvio precoce della germogliazione, verso la fine di aprile è arrivato un periodo di gelo, senza fare grossi danni. Già all'inizio di maggio sono comparse le prime infiorescenze. Il mese di luglio, caratterizzato da molta pioggia e da qualche temporale di calore, localmente accompagnato da grandine, ha segnato l'avvio dell'ultima fase di maturazione. Le prime uve (Sauvignon) sono state vendemmiate già il 31 agosto, nel nostro maso "Höfl unterm Stein" a Sella. Anche per le varietà rosse la vendemmia è stata molto precoce concludendosi già nei primi giorni di ottobre.

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 2018, 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 brillante nel bicchiere, con profilo aromatico complesso, contraddistinto da sentori di ribes nero fresco e mirtilli nonché da note carnosè 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.