

Baron Di Pauli



ARZIO 2015

MERLOT - CABERNET SAUVIGNON
RISERVA DOC

UVAGGIO:	60% Merlot	ALCOL:	14,0 %
	40% Cab. Sauv.	ACIDITÀ:	4,7 g/l
RESA:	35 hl/ha	ZUCCH. RESI.:	1,5 g/l
BOTTIGLIE:	10.800		

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

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 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.

