

Baron Di Zauli



Carano 2003

Annata

2003: la germogliazione è iniziata presto, in una primavera che nel 2003 si è rivelata caldo-umida. La fioritura è avvenuta a metà maggio e, quindi, altrettanto, precoce. L'estate è stata molto calda e asciutta, quasi senza precipitazioni. A metà ottobre si sono avute delle piogge. Il raccolto è stato effettuato con molto anticipo. Poi la gioia: le uve erano perfettamente mature.

Vinificazione

Dopo la fermentazione alcolica spontanea in tonneau aperto e la macerazione di quattro settimane, a fine ottobre è stato effettuato il passaggio in barrique (di cui 50 % nuovi) e ha avuto luogo la fermentazione malolattica spontanea. Affinamento di 20 mesi in botte piccola, con un travaso. Imbottigliamento alla fine di maggio 2005 con lieve filtraggio.

Condizioni durante la vendemmia

Il tempo autunnale perfetto ha permesso di raggiungere un grado di maturità ottimale con bucce spesse e sode. Il raccolto è avvenuto il 5 ottobre con una gradazione alcolica naturale del 14,10 %.

Vigneto

“Arzenhof”, collina che passa da 300 a 400m sul livello del mare.

Cono alluvionale morenico rivolto a sud-est, composto di ghiaia calcarea, porfido e sabbia quarzosa (mineralità), con sufficiente presenza di argilla (corpo); microclima mediterraneo.

Annotazioni dell'enologo

Il puntare sul Lagrein su questo vasto territorio costituisce una sfida avvincente. La prima annata promette ottimi risultati per quanto riguarda gli anni a venire.

Colore nero violaceo come una macchia di inchiostro, gioco fine di sentori fruttati di ciliegia e prugna matura con note di cioccolato all'olfatto. Acidità vivace e tannino solido al palato.

Dati

uvaggio:	100% Lagrein
resa:	40 hl/ha
alcol:	13.50 %
acidità:	5.4 g/l
