

*Baron Di Pauli*



## CARANO 2007

### ANNATA

Dopo un inverno eccezionalmente mite, le viti hanno cominciato a germogliare più presto che in qualsiasi altro anno. Anche i mesi di aprile e maggio si sono rivelati più caldi che in media, per cui a metà maggio la fioritura era oramai superata in tutte le posizioni. L'anticipo di 3 settimane si è mantenuto poi fino alla raccolta.

### VINIFICAZIONE

Fermentazione spontanea in tini aperti, macerazione del mosto per quattro settimane, passaggio in barrique alla fine di ottobre (botti nuove al 50%), malolattica spontanea. Riposo in botte piccola per 16 mesi, con una svinatura. Imbottigliamento a fine aprile 2009 con lieve filtraggio.

### CONDIZIONI DURANTE LA VENDEMMIA

Lo splendido tempo autunnale ha permesso di fare coincidere il tempo della raccolta con il momento di ottimale maturazione. Nel complesso, l'annata dovrebbe rivelarsi molto buona. I rossi promettono di confermarsi al massimo livello delle ultime dieci annate.

### 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

Intensamente scuro, dagli aromi fruttati di cacao, viola e la frutta con nocciola, con una tannicità delicata e morbidissima e con un lungo finale in bocca.

---

UVAGGIO:	<i>100% Lagrein</i>
RESA:	<i>40 hl/ha</i>
ALCOL:	<i>13,5 %</i>
ACIDITÀ:	<i>5,4 g/l</i>

---

