

Baron Di Pauli



CARANO 2009

ANNATA

Il 2009 è iniziato con un inverno fresco e ricco di precipitazioni, al quale è poi seguito un periodo caldo, coinciso con quello del germoglio. Ciò ha comportato una fioritura rapida e uno sviluppo veloce delle uve. L'estate era calda e secca. Fino all'autunno l'anticipo della maturazione rispetto all'anno precedente era di circa quattordici giorni.

Quest'annata è caratterizzata per la gradazione zuccherina relativamente sostenuta e per una maturità fisiologica ottimale.

VINIFICAZIONE

Fermentazione spontanea in tini aperti, con macerazione del mosto per un periodo di venticinque giorni, passaggio in barrique a metà di ottobre (botti nuove al 50%), malolattica spontanea. Riposo in botte piccola per diciotto mesi, con una svinatura. Imbottigliamento a luglio 2011 con lieve filtraggio.

CONDIZIONI DURANTE LA VENDEMMIA

Tempo splendido con tanto sole durante il periodo di maturazione e vendemmiale. Lo splendido tempo autunnale ha permesso di fare coincidere il tempo della raccolta con il momento di ottimale maturazione. Una grande annata per il Lagrein.

VIGNETO

"Arzenhof", collina che passa da 300 a 400 m sopra il 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

Colore intensamente scuro, dagli aromi fruttati di ciliegia, mora e prugna. Al palato è sapido con aromi speziati, con un tannino delicato e morbido.

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

