

Baron Di Pauli



CARANO 2010

ANNATA

Dopo un inverno piuttosto secco e in parte mite, le viti hanno iniziato presto a germogliare. I caldi mesi primaverili hanno influenzato positivamente l'inizio della vegetazione e la fioritura.

A un avvio dell'estate un po' piovoso e fresco è seguito, in agosto, un lungo e costante periodo di bel tempo. Il clima caldo e asciutto si è protratto, per tutta la stagione della raccolta. Il bel tempo ha determinato una maturazione leggermente anticipata ma fisiologicamente perfetta delle uve.

I bianchi del 2011 si presentano gradevolmente fruttati, con giovanile freschezza e struttura armoniosa al palato, i rossi si distinguono per i marcati aromi caratteristici, i morbidi tannini e la forte concentrazione.

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 sedici mesi, con una svinatura. Imbottigliamento a maggio 2010 con lieve filtraggio.

CONDIZIONI DURANTE LA VENDEMMIA

L'uva schiava ha avuto modo di maturare perfettamente e sono state raccolte al momento ottimale.

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>5,3 g/l</i>

