

Baron Di Pauli



CARANO 2011

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.

Ad 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 venti giorni, passaggio in barrique a fine ottobre (botti nuove al 50%), malolattica spontanea. Riposo in botte piccola per sedici mesi, con una svinatura. Imbottigliamento ad agosto 2012 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:	100% <i>Lagrein</i>
RESA:	40 hl/ha
ALCOL:	13,5 %
ACIDITÀ:	5,8 g/l

