

Baron Di Pauli



CARANO 2012

ANNATA

Dopo un inverno molto secco e caldo, in primavera si è verificato il germogliamento più precoce mai registrato nella storia della moderna viticoltura altoatesina.

I mesi di aprile e di maggio, relativamente freschi, hanno poi determinato un rallentamento delle fasi vegetative. L'avvio dell'estate è stato fresco e umido, con precipitazioni a sufficienza per garantire all'inizio della maturazione condizioni ottimali. La fase di maturazione è stata influenzata positivamente anche da un agosto molto secco e caldo. La vendemmia è iniziata con un bellissimo tempo autunnale, intermezzato nel corso dell'intero periodo della raccolta da qualche rara giornata di pioggia. Tutte le varietà hanno, pertanto, avuto modo di giungere a perfetta maturazione in tutte le posizioni.

I vini bianchi dell'annata 2012 sono di eccezionale qualità, con bel fruttato e buona acidità, oltre che con una struttura armoniosa.

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 2014 con lieve filtraggio.

CONDIZIONI DURANTE LA VENDEMMIA

L'uva Lagrein 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:	5,4 g/l

