

Baron Di Pauli



CARANO 2013

L'INNATO COSMOPOLITISMO DI UN TERROIR

L'origine: un concetto dalla forza straordinaria e il fondamento dal quale partire per aprirsi a nuovi orizzonti. Carano è dove tutto inizia, luogo di provenienza del Baron Di Pauli. Carano è la relazione tra un territorio e il suo carattere autoctono di Lagrein. Lungi dall'esprimersi nella rusticità spigolosa sua tipica, Carano sfuma e si avvolge di sofisticata eleganza travalicando il suo segno locale per diventare icona cosmopolita.

ANNATA

Un inverno fresco e ricco di precipitazioni ha procurato un germoglio nero delle viti in periodo consueto - inizio Aprile. Le due/tre settimane di ritardo rispetto all'andata precedente si è protratto tutto l'anno nonostante i torridi mesi di luglio e agosto. La maturazione è stata ideale e la vendemmia è iniziata il 12 settembre con il conferimento dei primi carri d'uva. Le fresche temperature durante la raccolta, dovute alla stagione avanzata, e il bel tempo autunnale hanno per messo di ottenere uve sane e perfettamente mature. I vini rossi si distinguono per aromi spiccatamente fruttati, un palato sfaccettato, tannino eleganti e un'importante struttura.

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.

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>5,2 ‰</i>
ZUCCH. RESIDUO:	<i>1,9 g/l</i>

