

Baron Di Pauli



CARANO 2015

LAGREIN
RISERVA DOC

UVAGGIO:	Lagrein	ALCOL:	13,0 %
RESA:	40 hl/ha	ACIDITÀ:	5,2 g/l
BOTTIGLIE:	8.800	ZUCCH. RESI.:	1,5 g/l



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

L'estate 2015 è stata caratterizzata da temperature superiori alla media e da scarsità di precipitazioni. Queste condizioni meteorologiche portavano a pensare a una vendemmia anticipata. Il caldo, invece, ha fatto rallentare lo sviluppo delle uve portandoci a una vendemmia nella media iniziata l'1 settembre e terminata il 27 ottobre. La qualità delle uve portate in cantina da subito ci ha fatto intravedere il potenziale assolutamente promettente dell'annata. I vini rossi hanno un armonico potenziale difficilmente comparabile con altre annate.

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 con lieve filtraggio.

VIGNETO

"Arzenhof", collina che passa da 250 a 390 m sopra la riva ovest del Lago di Caldaro. Cono alluvionale morenico rivolto a sud-est, composto di ghiaia calcarea, porfido e sabbia quarzifera, con sufficiente presenza di argilla; microclima mediterraneo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

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