

Baron Di Pauli



CARANO 2017

LAGREIN RISERVA DOC
VIGNA ARZENHOF

UVAGGIO:	Lagrein	ALCOL:	13,0 %
RESA:	40 hl/ha	ACIDITÀ:	5,0 g/l
BOTTIGLIE:	7.000	ZUCCH. RESI.:	1,0 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

Dopo un inverno asciutto e un avvio precoce della germogliazione, verso la fine di aprile è arrivato un periodo di gelo, senza fare grossi danni. Già all'inizio di maggio sono comparse le prime infiorescenze. Il mese di luglio, caratterizzato da molta pioggia e da qualche temporale di calore, localmente accompagnato da grandine, ha segnato l'avvio dell'ultima fase di maturazione. Le prime uve (Sauvignon) sono state vendemmiate già il 31 agosto, nel nostro maso "Höfl unterm Stein" a Sella. Anche per le varietà rosse la vendemmia è stata molto precoce concludendosi già nei primi giorni di ottobre.

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.