

Baron Di Pauli



# CARANO 2021

LAGREIN RISERVA DOC  
VIGNA ARZENHOF

UVAGGIO:	Lagrein	ALCOL:	13,5 %
RESA:	40 hl/ha	ACIDITÀ:	5,6 g/l
BOTTIGLIE:	9.000	ZUCCH. RESI.:	2,0 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

I mesi invernali furono in prevalenza soleggiati, anche se particolarmente freddi. Anche in primavera le temperature esitarono a salire, determinando un rallentamento nello sviluppo delle viti, compensato poi grazie alle temperature elevate e all'abbondante sole con cui si affacciò l'estate. A causa delle condizioni meteorologiche molto mutevoli durante i mesi di luglio e agosto, la raccolta iniziò relativamente tardi. Una grossa sfida sul lato organizzativo fu posta dalla pioggia abbondante caduta in settembre. Alla fine, comunque, la vendemmia terminò con ottimi risultati.

## VINIFICAZIONE

Fermentazione spontanea in tini aperti, con macerazione del mosto per un periodo di venti giorni. Segue il passaggio in barrique dove svolge la malolattica spontanea. Riposo poi sempre in barrique per sedici mesi.

## VIGNETO

„Arzenhof“ è situato su una collina che va da 250 a 390 metri sopra il lato occidentale del Lago di Caldaro. Si tratta di un cono alluvionale morenico che si inclina verso sud-est, composto da ghiaia calcarea, porfido e sabbia quarzifera, con una presenza sufficiente di argilla. Questo terroir, insieme al microclima mediterraneo, crea condizioni uniche per la viticoltura.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il vino ha un colore scuro e profondo e rivela note di ciliegia, mora e prugna al naso. Al palato è molto succoso, con una nota speziata e tannini morbidi. Il finale è piacevolmente delicato e rotondo.