

Baron Di Pauli



## DYNAMIS 2017

RIESLING  
IGT

UVAGGIO:	Riesling	ALCOL:	11,5 %
RESA:	50 hl/ha	ACIDITÀ:	6,5 g/l
BOTTIGLIE:	2.000	ZUCCH. RESI.:	18,0 g/l



### TUTTO È POSSIBILE!

Ogni tanto – d'improvviso – i sogni si avverano. La fantasia si allinea alla volontà e a un pizzico di fortuna così da realizzare i potenziali nascosti ed assopiti (greco Dynamis). Ed eccolo il sogno, tessitura di filigrana e vivace soavità del Riesling delle vigne di Höfl unterm Stein. Un vino che riesce nell'impossibile impresa di rendere reale il mito.

### 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

Pressatura uva intera non diraspata, breve decantazione statica, fermentazione spontanea a bassa temperatura in botte grande, cinque mesi di affinamento sulle fecce.

### VIGNETO

Il maso Höfl unterm Stein si trova a Sella, una frazione di Termeno, a circa 500 m. Il terreno calcareo argilloso regala vini molto strutturati e profondi senza perdere di vista la componente acida.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino con freschi riflessi verdolini. Al naso frutta bianca e fiori d'agrumi si mescolano con note minerali di pietra focaia. Sul palato convince con l'equilibrio acido e la dolcezza combinata con una persistente salinità.