

Baron Di Pauli



## ENOSI 2012

### ANNATA

Dopo un inverno molto secco e caldo, in primavera si è verificato il germogliamento più precoce mai registrato nella storia della moderna viticoltura altoatesina.

I mesi di aprile e di maggio, relativamente freschi, hanno poi determinato un rallentamento delle fasi vegetative. L'avvio dell'estate è stato fresco e umido, con precipitazioni a sufficienza per garantire all'inizio della maturazione condizioni ottimali. La fase di maturazione è stata influenzata positivamente anche da un agosto molto secco e caldo. La vendemmia è iniziata con un bellissimo tempo autunnale, intermezzato nel corso dell'intero periodo della raccolta da qualche rara giornata di pioggia. Tutte le varietà hanno, pertanto, avuto modo di giungere a perfetta maturazione in tutte le posizioni.

I vini bianchi dell'annata 2012 sono di eccezionale qualità, con bel fruttato e buona acidità, oltre che con una struttura armoniosa.

### VINIFICAZIONE

Per il Riesling alla pigiatura senza diraspatura è seguita la fermentazione in botti d'acciaio, mentre il mosto del Sauvignon dopo una macerazione di dodici ore è stato fatto fermentare a parte anche in tonneaux. I vini hanno passato una maturazione di sei mesi sulle fecce fini prima della loro unione, avvenuta in marzo. L'imbottigliamento è stato eseguito a metà di marzo.

### CONDIZIONI DURANTE LA VENDEMMIA

Lo splendido tempo autunnale ha permesso di fare coincidere il tempo della raccolta con il momento ottimale maturazione. Grazie alle basse temperature notturne, abbiamo ottenuto una fresca acidità.

### VIGNETO

"Höfl unterm Stein" nella località "Söll" presso Termeno, è un pendio esposto a sud-est e situato tra i 480 e di 550 m sopra il livello del mare. Sul robusto terreno argilloso, ricco di pietrisco calcareo, si trovano sia gli impianti a pergola, realizzati trenta anni or sono, sia quelli a spalliera, installati dieci anni fa, i quali, con la loro resa molto bassa di solo 50 hl/ha, sanno creare una qualità incomparabile.

### ANNOTAZIONI DELL'ENOLOGO

Colore giallo oro chiaro con riflessi verdognoli, all'olfatto sentori di pesca e l'uva spina, oltre a delicate note di ananas e maracuja. Al palato vivace e di grande finezza con acidità delicata e buona mineralità.

---

UVAGGIO:	<i>70% Riesling</i> <i>30% Sauvignon blanc</i>
RESA:	<i>50 hl/ha</i>
ALCOL:	<i>13,5 %</i>
ACIDITÀ:	<i>6,6 g/l</i>

---

