

Baron Di Pauli



ENOSI 2013

ANNATA

Un inverno fresco e ricco di precipitazioni ha finalmente procurato alla nostra regione un germogliamento delle viti nei periodi consueti, all'inizio di aprile. Il "ritardo" di 2-3 settimane circa rispetto all'annata 2012 si è protratto per tutto l'anno e non è stato recuperato nemmeno nei torridi mesi di luglio e agosto. La maturazione è iniziata con condizioni ideali e la vendemmia è partita con il conferimento dei primi carri di uva il 12 settembre. Le temperature fresche durante la raccolta, dovute alla stagione avanzata, e il bel tempo autunnale hanno permesso di ottenere uve sane e ben mature. I bianchi del 2013 presentano una qualità sensazionale, caratterizzata da un intenso e fruttato profumo varietale, fresca acidità e struttura armoniosa. I vini rossi si distinguono per gli aromi spiccatamente fruttati, un gusto dalle molteplici sfaccettature, gli eleganti tannini e la struttura possente.

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 tonneau. 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 giugno.

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>55% Riesling</i> <i>45% Sauvignon blanc</i>
RESA:	<i>50 hl/ha</i>
ALCOL:	<i>13,5 %</i>
ACIDITÀ:	<i>7,3 g/l</i>

