

Baron Di Pauli



ENOSI 2024

BIANCO
ITG

UVAGGIO:	40 % Sauvignon	BOTTIGLIE:	8.700
	30 % Riesling	ALCOL:	13,5 %
	30 % Incrocio Manzoni	ACIDITÀ:	7,1 g/l
RESA:	50 hl/ha	ZUCCH. RESI.:	2,5 g/l



TRE ANIME

Tricotomia di tre caratteri che, pur sembrando escludersi a vicenda, si fondono in un'estensione della loro essenza primaria. Enosi, dal greco "unione", rivela fin dall'inizio una personalità vibrante e insolita, trasformando l'apertura di ogni bottiglia in un'emozione liquida e sorprendente. Il dialogo tra queste tre anime diventa un racconto di armonia e audacia, capace di affascinare i sensi e di regalare un'esperienza che si rinnova a ogni sorso.

ANNATA

Dopo una primavera piovosa e un inizio d'estate piuttosto lento, agosto ha portato la tanto attesa svolta: Giornate soleggiate e calde hanno favorito la maturazione delle uve e hanno permesso alle varietà precoci di raggiungere un'ottima qualità. La vendemmia è iniziata a fine agosto in condizioni quasi perfette, accompagnata da un tempo stabile fino a settembre. Con l'inizio della pioggia in autunno, la vendemmia dei vini rossi tardivi è diventata più impegnativa a causa delle difficili condizioni meteorologiche. Nonostante ciò, l'annata ha prodotto vini bianchi entusiasmanti e vini rossi precoci di notevole qualità.

VINIFICAZIONE

Il Riesling e l'Incrocio Manzoni fermentano nei serbatoi d'acciaio inox - il Sauvignon fermenta sia in serbatoi d'acciaio che in grandi botti di rovere. Dopo sei mesi di maturazione sulle fecce fini, le due varietà vengono unite e imbottigliate.

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

Questo vino è di colore giallo oro con riflessi verdognoli. Al naso rivela aromi di pesca matura, ananas e frutto della passione. Al palato è molto vivace, con una fine acidità e una bella mineralità.