

Baron Di Pauli



EXIL 2017

GEWÜRZTRAMINER
DOC

UVAGGIO:	Gewürztraminer	ALCOL:	14,5 %
RESA:	50 hl/ha	ACIDITÀ:	4,3 g/l
BOTTIGLIE:	5.000	ZUCCH. RESI.:	6,0 g/l

ESOTICI SGUARDI

Suggerzioni letterarie da mercati di spezie spazzati dal vento caldo del ricordo di scogli affacciati al mare. Desiderio selvaggio di un altrove immaginato, da esplorare con la mente curiosa di un novello Marco Polo.

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

Macerazione sulle bucce per 12 ore, fermentazione in acciaio, affinamento surlie per cinque mesi.

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 carico con riflessi dorati. Complessità olfattiva aromatica di chiodi di garofano, litchi e petali di rosa. Estrema concentrazione sul palato e struttura, che ricorda sapori di frutta matura e macchia mediterranea chiudendo con un intrigante finale speziato.