

Baron Di Pauli



EXIL 2023

GEWÜRZTRAMINER
DOC



UVAGGIO:	Gewürztraminer	ALCOL:	14,5 %
RESA:	50 hl/ha	ACIDITÀ:	5,2 g/l
BOTTIGLIE:	6.000	ZUCCH. RESI.:	8,5 g/l

ESOTICI SGUARDI

Suggestioni 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

L'annata viticola 2023 è stata caratterizzata da un clima mutevole e ha richiesto una grande attenzione nel lavoro in vigna. Un inverno con poca neve e un marzo caldo hanno accelerato l'inizio della vegetazione. Un aprile ordinario e un maggio piovoso hanno portato a una fioritura vicina alla media a lungo termine. Giugno è stato instabile, con ondate di calore e siccità. Luglio ha portato molte piogge e alcune giornate molto calde. Nonostante le forti escursioni termiche di agosto, un autunno splendido ci ha portato a una vendemmia di pieno successo, con qualità dell'uva complessivamente molto buone.

VINIFICAZIONE

Il vino segue una macerazione a freddo sulle bucce di 12 ore, seguita da una fermentazione in acciaio. Viene poi affinato per cinque mesi sulle fecce fini sempre in acciaio.

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

Il vino ha un colore giallo intenso con fini riflessi dorati. Colpisce per il complesso aroma di chiodi di garofano, litchi e petali di rosa. Al palato è estremamente concentrato e strutturato, ricorda la frutta matura con note mediterranee e ha un finale speziato.