

Baron Di Pauli



EXIL 2024

GEWÜRZTRAMINER
DOC

UVAGGIO:	Gewürztraminer	ALCOL:	14,5 %
RESA:	50 hl/ha	ACIDITÀ:	4,9 g/l
BOTTIGLIE:	6.600	ZUCCH. RESI.:	7,5 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

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 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.