

Baron Di Pauli



Exilissi 2003

Annata

2003: germogliamento precoce, primavera calda e umida, fioritura molto precoce (metà maggio), estate estremamente calda con precipitazioni scarse fino alla fine di ottobre. Vendemmia molto precoce con uve perfettamente mature e sane.

Vinificazione

Macerazione dell'uva diraspata per diversi giorni, fermentazione spontanea del mosto non decantato in fusti di rovere da 500 l e maturazione per 12 mesi nei stessi fusti, imbottigliamento a gennaio 2005

Vendemmia

Per tutto il mese di settembre un meraviglioso clima autunnale dal sole intenso; ai primi di ottobre un deciso abbassamento della temperatura. Il raccolto alla fine di ottobre ha dato una gradazione alcolica naturale di 17,0%. Aromi fruttati maturi e una buona acidità caratterizzano l'annata.

Vigneto

Höfl unterm Stein (piccola tenuta sotto il sasso); a Sella, frazione di Termeno, nota per la sua particolare vocazione al Gewürztraminer. La collina con esposizione sudest si trova tra 480 e 550 m sul livello del mare, il terreno è calcareo argilloso, le viti hanno 30 e più anni.

Annotazioni dell'Enologo

Autentico vino naturale, espressivo ed individuale, non certo di semplice approccio. Per me questo vino rappresenta un'esperienza entusiasmante e piena di emozioni. Si svela lentamente, necessita di molta aria e si valorizza con la decantazione. Mi piace assaporarlo assieme a del formaggio cremoso stagionato ed al fegato d'oca.

Dati

uvaggio:	Gewürztraminer 100 %
resa ettaro:	30 hl/ha
alcol:	16,5 %
acidità:	4,3 g/l
zucchero residuo:	20 g/l