

Baron Di Pauli



EXILISSI 2005

ANNATA

Rese modeste e vini equilibrati, ecco come si può riassumere l'annata 2005. La siccità di giugno e luglio ha impedito agli acini di crescere, alla fine di agosto tutto sembrava promettere un'annata eccezionale. In seguito alle piogge relativamente abbondanti in settembre abbiamo infine ottenuto un'annata buona, caratterizzata da una spiccata mineralità

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 febbraio 2007

CONDIZIONI DURANTE LA VENDEMMIA

Il tempo incerto dell'autunno e la maturazione tardiva hanno reso necessaria una vendemmia a più riprese. A causa della selezione rigorosa, la quantità di uva si è molto ridotta. Ne sono derivati, tuttavia, grappoli sani e perfettamente maturi. La vendemmia è stata effettuata tra il dodici e il ventisette di Ottobre.

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.

UVAGGIO:	100% Gewürztraminer
RESA:	30 hl/ha
ALCOL:	15,5 %
ACIDITÀ:	4,5 g/l
ZUCCH. RESIDUO:	9,0 g/l

