

*Baron Di Pauli*



## EXILISSI 2006

### ANNATA

Giugno e Luglio erano secchi e caldi, cosicché l'uva è rimasta piccola e le quantità sono risultate modeste. Agosto è stato freddo e piovoso, Settembre e Ottobre erano soleggiati. L'annata presenta vini spiccatamente fruttati e ben strutturati.

### 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

Lo splendido tempo autunnale ha permesso di fare coincidere il tempo della raccolta con il momento ottimale maturazione. Grazie alle basse temperature notturne, abbiamo ottenuto una fresca acidità.

### 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:	<i>100% Gewürztraminer</i>
RESA:	<i>30 hl/ha</i>
ALCOL:	<i>15,5 %</i>
ACIDITÀ:	<i>4,7 gl</i>
ZUCCH. RESIDUO:	<i>9,0 gl</i>

---

