

Baron Di Pauli



EXILISSI 2007

ANNATA

Dopo un inverno particolarmente mite le viti hanno cominciato a germogliare più presto di ogni altro anno. Il vantaggio sul tempo si è mantenuto fino alla raccolta. L'agosto fresco e il settembre sempre soleggiato si sono rivelati determinanti per la grandezza dell'annata.

VINIFICAZIONE

Macerazione dell'uva diraspata per diversi giorni, fermentazione spontanea del mosto non decantato in fusti di rovere da 500 l e maturazione per 10 mesi nei stessi fusti, imbottigliamento in Agosto 2008.

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.

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>

