

*Baron Di Pauli*



## EXILISSI 2008

### ANNATA

Dopo un inverno piuttosto asciutto, il 2008 è iniziato con precipitazioni relativamente intense e costanti durante la primavera. Anche l'estate era connotata da precipitazioni superiori alla media. L'autunno, invece, è stato da favola. Prima e dopo la raccolta sussistevano le migliori condizioni per ottenere vini armoniosi e fruttati, con una piacevole struttura acida.

### VINIFICAZIONE

Macerazione dell'uva diraspata per diversi giorni, fermentazione spontanea del mosto non decantato in fusti di rovere, da 500 l e maturazione per dodici mesi negli stessi fusti, imbottigliamento a Ottobre 2009.

### CONDIZIONI DURANTE LA VENDEMMIA

Lo splendido tempo autunnale ha permesso di fare coincidere il tempo della raccolta e il momento di maturazione. Le uve bianche hanno avuto modo di maturare perfettamente e sono state raccolte al momento ottimale.

### VIGNETO

Höfl unterm Stein 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 sopra il livello del mare, il terreno è calcareo argilloso, le viti hanno più di trent'anni.

### ANNOTAZIONI DELL'ENOLOGO

Un colore giallo-oro intenso. Complessità olfattiva aromatica di chiodo di garofano, petali di rosa, albicocca e miele. Si svela lentamente. Necessità di molta aria e si valorizza con la decantazione. Un vino da lungo invecchiamento.

---

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

---

