

*Baron Di Pauli*



## EXILISSI 2009

### ANNATA

Il 2009 è iniziato con un inverno fresco e ricco di precipitazioni, al quale è poi seguito un periodo caldo, coinciso con quello del germoglio. Ciò ha comportato una fioritura rapida e uno sviluppo veloce delle uve. L'estate era calda e secca. Fino all'autunno l'anticipo della maturazione rispetto all'anno precedente era di circa quattordici giorni.

Quest'annata è caratterizzata per la gradazione zuccherina relativamente sostenuta e per una maturità fisiologica ottimale.

### VINIFICAZIONE

Macerazione dell'uva diraspata per diversi giorni, fermentazione spontanea del mosto non decantato in fusti di rovere, da 500 l e maturazione per tredici mesi negli stessi fusti, imbottigliamento a Novembre 2010.

### CONDIZIONI DURANTE LA VENDEMMIA

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

### 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>5,3 g/l</i>
ZUCCH. RESIDUO:	<i>9,0 g/l</i>

---

