

*Baron Di Pauli*



## EXILISSI 2011

### ANNATA

Dopo un inverno piuttosto secco e in parte mite, le viti hanno iniziato presto a germogliare. I caldi mesi primaverili hanno influenzato positivamente l'inizio della vegetazione e la fioritura.

Ad un avvio dell'estate un po' piovoso e fresco è seguito, in agosto, un lungo e costante periodo di bel tempo. Il clima caldo e asciutto si è protratto, per tutta la stagione della raccolta. Il bel tempo ha determinato una maturazione leggermente anticipata ma fisiologicamente perfetta delle uve.

I bianchi del 2011 si presentano gradevolmente fruttati, con giovanile freschezza e struttura armoniosa al palato, i rossi si distinguono per i marcati aromi caratteristici, i morbidi tannini e la forte concentrazione.

### VINIFICAZIONE

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

### 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. Grazie alle basse temperature notturne, abbiamo ottenuto una fresca acidità.

### 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>35 hl/ha</i>
ALCOL:	<i>15,5 %</i>
ACIDITÀ:	<i>4,8 g/l</i>
ZUCCH. RESIDUO:	<i>8,2 g/l</i>

---

