

*Baron Di Pauli*



## EXILISSI 2012

### ANNATA

Dopo un inverno molto secco e caldo, in primavera si è verificato il germogliamento più precoce mai registrato nella storia della moderna viticoltura altoatesina.

I mesi di aprile e di maggio, relativamente freschi, hanno poi determinato un rallentamento delle fasi vegetative. L'avvio dell'estate è stato fresco e umido, con precipitazioni a sufficienza per garantire all'inizio della maturazione condizioni ottimali. La fase di maturazione è stata influenzata positivamente anche da un agosto molto secco e caldo. La vendemmia è iniziata con un bellissimo tempo autunnale, intermezzato nel corso dell'intero periodo della raccolta da qualche rara giornata di pioggia. Tutte le varietà hanno, pertanto, avuto modo di giungere a perfetta maturazione in tutte le posizioni.

I vini bianchi dell'annata 2012 sono di eccezionale qualità, con bel fruttato e buona acidità, oltre che con una struttura armoniosa.

### 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>15,0 %</i>

---

