

Baron Di Pauli



EXILISSI 2013

IL PROFUMO DEI SOGNI

La luce dorata del meriggio induce al sogno ad occhi aperti così che l'essenziale resta celato. Il mistero si disvela al naso e il palato si gode la malia di un incanto. Il profumo delle rose nei vigneti si insinua e desta dal suo sonno segreto la "bella addormentata" che si ritrova in un giardino inebriante di garofani.

ANNATA

Un inverno fresco e ricco di precipitazioni ha finalmente procurato alla nostra regione un germogliamento delle viti nei periodi consueti, all'inizio di aprile. Il "ritardo" di 2-3 settimane circa rispetto all'annata 2012 si è protratto per tutto l'anno e non è stato recuperato nemmeno nei torridi mesi di luglio e agosto. La maturazione è iniziata con condizioni ideali e la vendemmia è partita con il conferimento dei primi carri di uva il 12 settembre. Le temperature fresche durante la raccolta, dovute alla stagione avanzata, e il bel tempo autunnale hanno permesso di ottenere uve sane e ben mature. I bianchi del 2013 presentano una qualità sensazionale, caratterizzata da un intenso e fruttato profumo varietale, fresca acidità e struttura armoniosa. I vini rossi si distinguono per gli aromi spiccatamente fruttati, un gusto dalle molteplici sfaccettature, gli eleganti tannini e la struttura possente.

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.

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:	100% Gewürztraminer
RESA:	35 hl/ha
ALCOL:	15,5 %
ACIDITÀ:	5,4 ‰
ZUCCH. RESIDUO:	8,4 g/l

