

Baron Di Pauli



EXILISSI 2004

ANNATA

La germogliazione in primavera è iniziata più tardi del normale. D'estate le temperature sono rimaste sempre al di sotto dei 30°C, permettendo una maturazione delle uve lenta e costante. Il raccolto è iniziato 10 giorni più tardi del solito.

VINIFICAZIONE

Macerazione dell'uva diraspata per diversi giorni, fermentazione spontanea del mosto non decantato in fusti di rovere da 500 l e maturazione per 12 mesi nei stessi fusti, imbottigliamento a febbraio 2006

VENDEMMIA

L'autunno fresco e soleggiato fino ad ottobre inoltrato ha permesso di raccogliere tardivamente uve perfettamente mature. La vendemmia si è svolta il 30 ottobre a 23,4° KMW. Le bucce spesse e croccanti hanno posto le basi per ottenere un aroma marcato di fiori e frutti.

VIGNETO

Höfl unterm Stein (piccola tenuta sotto il sasso); a Sella, frazione di Termeno, nota per la sua particolare vocazione al Gewürztraminer. La collina con esposizione sud-est si trova tra 480 e 550 m sul livello del mare, il terreno è calcareo argilloso, le viti hanno 30 e più anni.

ANNOTAZIONI DELL'ENOLOGO

Autentico vino naturale, espressivo ed individuale, non certo di semplice approccio. Per me questo vino rappresenta un'esperienza entusiasmante e piena di emozioni. Si svela lentamente, necessita di molta aria e si valorizza con la decantazione. Mi piace assaporarlo assieme a del formaggio cremoso stagionato ed al fegato d'oca.

UVAGGIO:	100% Gewürztraminer
RESA:	30 hl/ha
ALCOL:	15,5 %
ACIDITÀ:	4,2 g/l
ZUCCH. RESIDUO:	9,0 g/l

