

Baron Di Pauli



Kalkofen 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

Le uve Schiava, a bacca piccola, provengono dalle vigne più anziane del vigneto e sono state selezionate a mano per questo vino. La fermentazione è avvenuta in modo spontaneo nel tino di legno con macerazione di dieci giorni. La fermentazione malolattica si è svolta in tonneau. Dopo un affinamento di 8 mesi in tonneau di 2 anni di età, il vino è stato imbottigliato alla fine di maggio.

Condizioni durante la vendemmia

Il tempo autunnale fresco e soleggiato ha permesso di ritardare il raccolto. Il raccolto è avvenuto il 5 ottobre con 18,5° Babo. Uve perfettamente sane dalle bucce spesse e dall'acidità fresca.

Vigneto

"Arzenhof", collina che passa da 300 a 400 m sul livello del mare.

Cono alluvionale morenico rivolto a sud-est, composto di ghiaia calcarea, porfido e sabbia quarzosa (mineralità), con sufficiente presenza di argilla (corpo); microclima mediterraneo.

Annotazioni dell'enologo

"Il compito era quello di presentare un Kalterersee di monovitigno Schiava, ponendo in rimo piano la leggerezza e la finezza. Contemporaneamente ho voluto ottenere anche una buona struttura e la persistenza del retrogusto. Credo di esserci riuscito.

L'annata 2004 si presenta fruttata, elegante con acidità fresca e tannino morbido."

Dati

uvaggio:	100% Schiava
resa:	50 hl/ha
alcol:	13,5 %
acidità:	4,7 g/l
