

*Baron Di Pauli*



## KALKOFEN 2005

### ANNATA

Rese modeste e vini equilibrati, ecco come si può riassumere l'annata 2005. La siccità di giugno e luglio ha impedito agli acini di crescere, alla fine di agosto tutto sembrava promettere un'annata eccezionale. In seguito alle piogge relativamente abbondanti in settembre abbiamo infine ottenuto un'annata buona, caratterizzata da una spiccata mineralità.

### 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 aprile.

### CONDIZIONI DURANTE LA VENDEMMIA

Il tempo incerto dell'autunno e la maturazione tardiva hanno reso necessaria una vendemmia a più riprese. A causa della selezione rigorosa, la quantità di uva si è molto ridotta. Ne sono derivati, tuttavia, grappoli sani e perfettamente maturi.

### 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 Kalterersee che ho in mente io, contraddistinto da delicati sentori fruttati, mineralità e morbidezza. Non mancano struttura e forza, che rimangono, tuttavia, garbatamente in secondo piano.

---

UVAGGIO:	<i>100% Schiava</i>
RESA:	<i>50 hl/ha</i>
ALCOL:	<i>13,0 %</i>
ACIDITÀ:	<i>4,7 g/l</i>

---

