

Baron Di Pauli



KALKOFEN 2007

ANNATA

Dopo un inverno particolarmente mite le viti hanno cominciato a germogliare più presto di ogni altro anno. Il vantaggio sul tempo si è mantenuto fino alla raccolta. L'agosto fresco e il settembre sempre soleggiato si sono rivelati determinanti per la grandezza dell'annata.

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 febbraio.

CONDIZIONI DURANTE LA VENDEMMIA

Le uve schiava hanno avuto modo di maturare perfettamente e sono state raccolte al momento ottimale. Ciò ha permesso di ottenere bucce spesse dalla colorazione unica per la schiava.

VIGNETO

“Arzenhof”, collina che passa da 250 a 390 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. Fruttato ed elegante al punto di ricordare i migliori vini di Borgogna. Il Kalkofen 2007 rappresenta una delle migliori annate mai prodotte.

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

