

Baron Di Pauli



KALKOFEN 2015

L'ARABA FENICE

La Schiava, vitigno di appartenenza di Caldaro è stato a lungo sottovalutato e quasi dimenticato come la fornace di calce del vigneto da cui prende il nome questo vino. Ma la sua potenza elegante lo fa risorgere come una Fenice dalle sue ceneri e affascinare il mondo con la sua eleganza. Certamente non è un vino per tutti i giorni, ma la sua versatile grazia vi tenterà quotidianamente.

ANNATA

L'estate 2015 è stata caratterizzata da temperature superiori alla media e da scarsità di precipitazioni. Queste condizioni meteorologiche portavano a pensare a una vendemmia anticipata. Il caldo, invece, ha fatto rallentare lo sviluppo delle uve portandoci a una vendemmia nella media iniziata l'1 settembre e terminata il 27 ottobre. La qualità delle uve portate in cantina da subito ci ha fatto intravedere il potenziale assolutamente promettente dell'annata. I vini rossi hanno un armonico potenziale difficilmente comparabile con altre annate.

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. Dopo un affinamento di otto mesi in tonneau e in grandi botti di legno, il vino è stato imbottigliato alla fine di maggio.

VIGNETO

"Arzenhof", collina che passa da 250 a 390 m sopra il 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

Questo vino è un vero piacere dei sensi. La modesta raccolta dalle viti più vecchie rende una qualità pregiata, con tannini morbidi. Il bouquet di aromi è intenso e variegato, prima di tutto si sente la mora. Il Kalkofen ha un retrogusto lungo e minerale.

UVAGGIO:	100% Schiava
RESA:	60 hl/ha
ALCOL:	12,5 %
ACIDITÀ:	4,6 ‰
ZUCCH. RESIDUO:	1,5 g/l

