

*Baron Di Pauli*



## KALKOFEN 2016

### 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

Molte le sorprese che l'annata 2016 ha portato con sé. Una tepida primavera è stata seguita da un gelido aprile che ha bloccato la crescita. L'energico e costante lavoro in vigneto è riuscito a far fronte alla situazione. L'instabile inizio estivo ha lasciato posto alle giornate di sole di fine agosto e settembre restituendoci l'ottimismo. La vendemmia è iniziata a metà settembre. I vini bianchi esprimono una aromaticità fragrante sostenuta da un'acidità scolpita ed i rossi sono profumati, fragranti e con una giusta acidità.

### 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 a fine aprile.

### 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 bouchet 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:	13,5 %
ACIDITÀ:	5,3 ‰
ZUCCH. RESIDUO:	1,5 g/l

---

