

Baron Di Pauli



KALKOFEN 2009

ANNATA

Il 2009 è iniziato con un inverno fresco e ricco di precipitazioni, al quale è poi seguito un periodo caldo, coinciso con quello del germoglio. Ciò ha comportato una fioritura rapida e uno sviluppo veloce delle uve. L'estate era calda e secca. Fino all'autunno l'anticipo della maturazione rispetto all'anno precedente era di circa quattordici giorni.

Quest'annata è caratterizzata per la gradazione zuccherina relativamente sostenuta e per una maturità fisiologica ottimale.

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 otto mesi in tonneau di due anni di età, il vino è stato imbottigliato alla fine di maggio.

CONDIZIONI DURANTE LA VENDEMMIA

L'uva schiava ha avuto modo di maturare perfettamente e sono state raccolte al momento ottimale.

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:	50 hl/ha
ALCOL:	13,0 %
ACIDITÀ:	4,5 g/l

