

Baron Di Pauli



KINESIS 2015

TUTTO SCORRE - PANTA REI

Dello scorrere senza fine del mondo - in greco Kinesis - o del divenire delle cose. Luce e vento danzano con le acque e si imprimono nella terra della vigna che genera il grappolo. La sua trasformazione in vino distilla piacere e bellezza e, in un attimo, il caos si ricompone in armonia assoluta ... è questo ciò che chiamiamo felicità?

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 bianchi si esprimono con caratteri avvolgenti e fruttati.

VINIFICAZIONE

Macerazione sulle bucce per 12 ore, fermentazione in acciaio, affinamento surlie per cinque mesi.

VIGNETO

Il maso Höfl unterm Stein si trova a Sella, una frazione di Termeno, a circa 500 m sopra il livello del mare. Il terreno calcareo argilloso regala vini molto strutturati e profondi senza perdere di vista la componente acida.

ANNOTAZIONI DELL'ENOLOGO

Colore giallo luminoso. Al naso note di uva spina e fiori bianchi si mescolano a ricordi di frutta esotica e spezie. In bocca grande struttura e lunghezza con un occhio di riguardo alla freschezza e acidità tipica del vitigno.

| | |
|-----------------|-----------------------|
| UVAGGIO: | <i>100% Sauvignon</i> |
| RESA: | <i>50 hl/ha</i> |
| ALCOL: | <i>15,0 %</i> |
| ACIDITÀ: | <i>6,1 ‰</i> |
| ZUCCH. RESIDUO: | <i>2,5 g/l</i> |

