

Baron Di Pauli



KINESIS 2018

SAUVIGNON
DOC



UVAGGIO:	Sauvignon	ALCOL:	14,0 %
RESA:	50 hl/ha	ACIDITÀ:	6,1 g/l
BOTTIGLIE:	5.500	ZUCCH. RESI.:	2,0 g/l

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

Nel complesso, le condizioni climatiche dell'annata 2018 sono state molto buone. Le precipitazioni invernali e primaverili hanno fornito sufficiente umidità e, di conseguenza, condizioni di impollinazione ideali. L'abbondanza di sole e le temperature superiori alla media durante l'estate e l'autunno hanno determinato una situazione di siccità, che è stata compensata da forti temporali in agosto. Grazie alle condizioni climatiche ottimali di fine estate è stato possibile raccogliere uve sane e mature.

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. Il terreno calcareo argilloso regala vini molto strutturati e profondi senza perdere di vista la componente acida.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

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