

*Baron Di Pauli*



## EXILISSI ICE 2004

### ANNATA

La germogliazione in primavera è iniziata più tardi del normale. D'estate le temperature sono rimaste sempre al di sotto dei 30°C, permettendo una maturazione delle uve lenta e costante. Il raccolto è iniziato 10 giorni più tardi del solito.

### VINIFICAZIONE

Spremitura soffice delle delicate uve. Fermentazione del mosto non filtrato in tonneau da 500 l, poi maturazione per 8 mesi nella stessa botte. Imbottigliamento in giugno del 2006, seguito da 2 anni di maturazione in bottiglia.

### VENDEMMIA

Un tardo autunno soleggiato ma freddo ha permesso di raccogliere uva molto matura ad una temperatura di -9° C.

### VIGNETO

Höfl unterm Stein (piccola tenuta sotto il sasso); a Sella, frazione di Termeno, nota per la sua particolare vocazione al Gewürztraminer. La collina con esposizione sudest si trova tra 480 e 550 m sul livello del mare, il terreno è calcareo argilloso, le viti hanno 30 e più anni.

### ANNOTAZIONI DELL'ENOLOGO

Un vero e proprio colpo di fortuna ha fatto di una vendemmia tardiva un Eiswein, ovvero un vino prodotto con uve che hanno passato la gelata. Sono incantato da questa bomba di fruttuosità. Da un lato una concentrazione estrema, dall'altra una struttura filigrana, caratterizzata da uno straordinario gioco di acidità. Persistente ed aromatico il retrogusto.

---

UVAGGIO:	<i>100% Gewürztraminer</i>
RESA:	<i>15 hl/ha</i>
ALCOL:	<i>9,0 %</i>
ACIDITÀ:	<i>7,0 g/l</i>
ZUCCH. RESIDUO:	<i>330,0 g/l</i>

---

