

Baron Di Pauli



EXILISSI SELL 2007

ANNATA

Dopo un inverno particolarmente mite le viti hanno cominciato a germogliare più presto di ogni altro anno. Il vantaggio sul tempo si è mantenuto fino alla raccolta. Un autunno caldo e soleggiato si è rivelato determinante per la grandezza di questa vendemmia tardiva.

VINIFICAZIONE

Spremitura soffice delle delicate uve. Fermentazione del mosto non filtrato in tonneaux da 500 l, poi maturazione per 15 mesi nella stessa botte. Imbottigliamento in Marzo 2009.

VENDEMMIA

Un lungo autunno caldo ha permesso di raccogliere uva molto matura a metà di Novembre.

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

Una vendemmia tardiva molto concentrata, con profumi di uva sultanina, albicocca e spezie. Molto morbido in bocca con un finale lungo e minerale.

UVAGGIO:	<i>100% Gewürztraminer</i>
RESA:	<i>25 hl/ha</i>
ALCOL:	<i>13,5 %</i>
ACIDITÀ:	<i>6,8 g/l</i>
ZUCCH. RESIDUO:	<i>140,0 g/l</i>

