

Baron Di Pauli



ENOSI 2010

ANNATA

Dopo un inverno secco e mediamente freddo, la primavera ha esordito con condizioni di tempo molto instabile. Al mese di aprile particolarmente ricco di sole è seguito un maggio piovoso e freddo, il quale ha fortemente influenzato l'andamento della fioritura e, di riflesso, l'ulteriore ciclo di crescita. Luglio se è presentato estremamente secco e caldo, mentre un nuovo periodo di piogge è seguito in agosto. La raccolta è partita ai primi di settembre con un bel tempo autunnale.

Il raccolto del 2010 è risultato quantitativamente molto modesto. I bianchi presentano un carattere spiccatamente fruttato con elegante acidità e freschezza.

VINIFICAZIONE

Per il Riesling e il Pinot Bianco, alla pigiatura senza diraspatura è seguita la fermentazione in botti d'acciaio, mentre il mosto del Sauvignon dopo una macerazione di dodici ore è stato fatto fermentare a parte anche in tonneaux. Tutti i vini hanno passato una maturazione di sei mesi sulle fecce fini prima della loro unione, avvenuta in marzo. L'imbottigliamento è stato eseguito a metà di marzo.

CONDIZIONI DURANTE LA VENDEMMIA

Le uve bianche hanno avuto modo di maturare perfettamente e sono state raccolte al momento ottimale. Lo splendido tempo autunnale ha permesso di fare coincidere il tempo della raccolta con il momento ottimale maturazione. Grazie alle basse temperature notturne, abbiamo ottenuto una fresca acidità.

VIGNETO

"Höfl unterm Stein" nella località "Söll" presso Termeno, è un pendio esposto a sud-est e situato tra i 480 e di 550 m sopra il livello del mare. Sul robusto terreno argilloso, ricco di pietrisco calcareo, si trovano sia gli impianti a pergola, realizzati trenta anni or sono, sia quelli a spalliera, installati dieci anni fa, i quali, con la loro resa molto bassa di solo 50 hl/ha, sanno creare una qualità incomparabile.

ANNOTAZIONI DELL'ENOLOGO

Colore verdegiallo con riflessi oro. Nel naso ricorda l'uva spina, fior di pesco, ananas e maracuja. Molto espressivo al palato, dal fondo sapido e articolato, molto minerale. Il retrogusto di agrumi.

UVAGGIO:	50% Riesling 40% Sauvignon blanc 10% Pinot Bianco
RESA:	50 hl/ha
ALCOL:	14,0 %
ACIDITÀ:	6,8 g/l

