

Baron Di Pauli



## ENOSI 2019

BIANCO  
ITG

**UVAGGIO:** 60% Riesling  
40% Sauvignon  
**ALCOL:** 13,5 %  
**ACIDITÀ:** 7,0 g/l  
**RESA:** 50 hl/ha  
**ZUCCH. RESI.:** 3,4 g/l  
**BOTTIGLIE:** 10.000



### DUE ANIME

Dicotomia di due caratteri che si escludono a vicenda e si risolvono in un'estensione della loro essenza primaria. Enosi, dal greco per unione, vibrante e insolita personalità trasforma l'apertura di ogni bottiglia in un'emozione liquida.

### ANNATA

Un inverno ed un inizio della primavera relativamente miti, seguiti da un aprile e un maggio umidi e freddi, hanno in prima battuta accelerato il germogliamento ma in seconda battuta hanno rallentato la vegetazione. Dopo la fioritura, iniziata a giugno, il tempo è cambiato e il clima si è fatto più caldo e secco. La fine dell'estate ha ritardato la maturazione delle uve con piogge frequenti e temperature inferiori alla media, imponendo scelte coraggiose riguardo al momento della raccolta. La vendemmia ha preso inizio il 4 settembre e si è protratta fino alla fine di ottobre.

### VINIFICAZIONE

Le uve del Riesling vengono pressate interamente poi fermentazione in acciaio. Le uve del Sauvignon vengono macerate sulle bucce per 12 ore prima di essere pressate. affinamento in acciaio e botte grande di legno per sei mesi. Segue l'assemblaggio e l'imbottigliamento a maggio.

### 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 mescolano a ricordi di frutta esotica e spezie. Grande struttura e lunghezza con un occhio di riguardo alla freschezza e acidità tipica del vitigno.