

Baron Di Pauli



ENOSI 2021

BIANCO
ITG

UVAGGIO: 66% Riesling
34% Sauvignon
ALCOL: 13,5 %
ACIDITÀ: 6,8 g/l
RESA: 50 hl/ha
ZUCCH. RESI.: 2,0 g/l
BOTTIGLIE: 9.000

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

I mesi invernali furono in prevalenza soleggiati, anche se particolarmente freddi. Anche in primavera le temperature esitarono a salire, determinando un rallentamento nello sviluppo delle viti, compensato poi grazie alle temperature elevate e all'abbondante sole con cui si affacciò l'estate. A causa delle condizioni meteorologiche molto mutevoli durante i mesi di luglio e agosto, la raccolta iniziò relativamente tardi. Una grossa sfida sul lato organizzativo fu posta dalla pioggia abbondante caduta in settembre. Alla fine, comunque, la vendemmia terminò con ottimi risultati.

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.

