

Baron Di Pauli



## ENOSI 2022

BIANCO  
ITG

UVAGGIO: 66% Riesling      ALCOL: 14,0 %  
34% Sauvignon      ACIDITÀ: 6,3 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 del 2022 sono stati decisamente poveri di precipitazioni. Solo aprile ha portato piogge significative e ha riempito un i serbatoi d'acqua. Il mese di maggio è stato uno dei più caldi mai registrati e ha dato una spinta forte alla vegetazione. L'intera estate è stata caratterizzata dalla siccità e ha ricordato le estati del 2003 e del 2015. La maturazione delle uve è progredita rapidamente e le prime uve sono state vendemmiate il a fine agosto. Poiché anche l'autunno non ha portato quasi nessuna pioggia, la vendemmia si è svolta senza problemi e sono state raccolte uve eccellenti. La vendemmia è terminata già a metà 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.

