

Baron Di Pauli



ENOSI 2023

BIANCO
ITG



UVAGGIO:	40 % Sauvignon 30 % Riesling 30 % Incrocio Manzoni	BOTTIGLIE:	9.000
RESA:	50 hl/ha	ALCOL:	13,5 %
		ACIDITÀ:	6,3 g/l
		ZUCCH. RESI.:	2,0 g/l

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

L'annata viticola 2023 è stata caratterizzata da un clima mutevole e ha richiesto una grande attenzione nel lavoro in vigna. Un inverno con poca neve e un marzo caldo hanno accelerato l'inizio della vegetazione. Un aprile ordinario e un maggio piovoso hanno portato a una fioritura vicina alla media a lungo termine. Giugno è stato instabile, con ondate di calore e siccità. Luglio ha portato molte piogge e alcune giornate molto calde. Nonostante le forti escursioni termiche di agosto, un autunno splendido ci ha portato a una vendemmia di pieno successo, con qualità dell'uva complessivamente molto buone.

VINIFICAZIONE

Le uve del Riesling vengono pressate interamente poi fermentano 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.

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

Questo vino è di colore giallo oro con riflessi verdognoli. Al naso rivela aromi di pesca matura, ananas e frutto della passione. Al palato è molto vivace, con una fine acidità e una bella mineralità.