

Baron Di Pauli



KINESIS 2019

SAUVIGNON
DOC



UVAGGIO:	Sauvignon	ALCOL:	14,0 %
RESA:	50 hl/ha	ACIDITÀ:	7,0 g/l
BOTTIGLIE:	6.000	ZUCCH. RESI.:	2,0 g/l

TUTTO SCORRE - PANTA REI

Dello scorrere senza fine del mondo - in greco Kinesis - o del divenire delle cose. Luce e vento danzano con le acque e si imprimono nella terra della vigna che genera il grappolo. La sua trasformazione in vino distilla piacere e bellezza e, in un attimo, il caos si ricompone in armonia assoluta ... è questo ciò che chiamiamo felicità?

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

Macerazione sulle bucce per 12 ore, fermentazione in acciaio, affinamento surlie per cinque mesi.

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 abbinano a ricordi di frutta esotica e spezie. In bocca grande struttura e lunghezza con un occhio di riguardo alla freschezza ed acidità tipica del vitigno.