

Baron Di Pauli



ARZIO 2016

MERLOT - CABERNET
RISERVA DOC

UVAGGIO:	60% Merlot	ALCOL:	14,5 %
	40% Cabernet	ACIDITÀ:	5,2 g/l
RESA:	35 hl/ha	ZUCCH. RESI.:	1,5 g/l
BOTTIGLIE:	7.800		

NOBLESSE OBLIGE

La nobiltà comporta obblighi e responsabilità. La reinterpretazione di un classico non è una provocazione ma l'esaltazione di precisi caratteri territoriali. Il perseguimento di un'idea classica dallo stile eclettico. Un progetto enologico determinato che si radica nella storia di vigneti straordinari, quelli dell'Arzenhof, per un vino intenso e dal fascino individuale

ANNATA

Molte le sorprese che l'annata 2016 ha portato con sé. Una tepida primavera è stata seguita da un gelido aprile che ha bloccato la crescita. L'energico e costante lavoro in vigneto è riuscito a far fronte alla situazione. L'instabile inizio estivo ha lasciato posto alle giornate di sole di fine agosto e settembre restituendoci l'ottimismo. La vendemmia è iniziata a metà settembre. I vini bianchi esprimono una aromaticità fragrante sostenuta da un'acidità scolpita ed i rossi sono profumati, fragranti e con una giusta acidità.

VINIFICAZIONE

Dopo la fermentazione spontanea in tino di legno ed una macerazione di 3 settimane, all'inizio di novembre è stato effettuato il passaggio in barrique (70% legno nuovo), seguito dalla fermentazione malolattica spontanea. 18 mesi di permanenza in botte piccola con due travasi, poi a luglio 2017, imbottigliamento con lieve filtraggio.

VIGNETO

"Arzenhof", collina che passa da 250 a 390 m sopra la riva ovest del Lago di Caldaro. Cono alluvionale morenico rivolto a sud-est, composto di ghiaia calcarea, porfido e sabbia quarzifera, con sufficiente presenza di argilla; microclima mediterraneo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino brillante nel bicchiere, con profilo aromatico complesso, contraddistinto da sentori di ribes nero fresco e mirtilli nonché da note carnose e terrose, leggermente balsamiche, che ricordano il caffè e l'eucalipto. Al palato deciso e vigoroso, con accenni di bacche scure e note pepate, tannino morbido, di grana molto fine. Finale delicato, dalle molteplici sfaccettature, leggermente minerale.

