

Bronner 2023

IGT Mitterberg

“Bronner” è il nome di questo vitigno bianco resistente ai funghi (PIWT). Qui una "Vitis Vinifera" è stata incrociata con la resistente varietà asiatica "Vitis Amurensis" - un incrocio da Merzling (un incrocio da Riesling x Grauburgunder) con Zarya severa e Saint Laurent. Grazie alla loro resistenza alle malattie fungine, il numero di interventi in vigna può essere ridotto al minimo. Il Bronner non solo stupisce per la sua meravigliosa freschezza con aromi minerali che ricordano il Pinot Bianco e il Sauvignon, ma sostiene anche l'impegno di Elena Walch per una viticoltura sostenibile.

“Il Bronner Elena Walch colpisce per il suo giallo paglierino chiaro e intenso dai riflessi leggermente verdi. Al naso si uniscono complessi e intensi armoni di frutta come mela, pera e pesca bianca alle note speziate di erbe e ad un soffio di timo. Al palato il vino si presenta fresco, giovane ed invitante, nello stesso tempo minerale e sapido rivelando una testura fruttata con un finale fresco e intrigante.”



VENDEMMIA 2023

Con grande piacere annunciamo l'arrivo di un'annata promettente! Dopo una primavera tipica, una fase fresca in maggio ha leggermente ritardato il periodo vegetativo, con conseguente inizio della fioritura solo verso la fine di questo mese. Le temperature elevate, e la siccità di giugno e luglio, hanno poi rallentato nuovamente lo sviluppo della vite e lo hanno, per così dire, normalizzato. Ad inizio agosto sono arrivate le tanto attese piogge, fornendo alle viti l'acqua di cui avevano bisogno. Il meticoloso lavoro in vigna ha dato i suoi frutti, nonostante il clima impegnativo con periodo caldi contrapposti a periodo freschi con pioggia. Grazie “all'autunno dorato altoatesino”, le uve hanno infine potuto beneficiare a lungo di condizioni climatiche ottimali e soprattutto di molto sole, al punto tale che l'inizio della vendemmia è stato posticipato rispetto alla “storica” data di inizio settembre. In termini di qualità, l'annata 2023 si esprime con livelli di acidità molto equilibrati, un frutto caratteristico e una buona struttura

VINIFICAZIONE

Le uve intere vengono pressate in maniera soffice ed il mosto subisce la decantazione statica. Successivamente viene fermentato con lieviti selezionati in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 20°C. Il vino poi affina per sei mesi sui propri lieviti in contenitori inox.



Alcool: 13,00 % Vol.

Acidità totale: 6,0 g/L

Zucchero residuo: 3,0 g/L

Vitigno: 100% Bronner

Denominazione: IGT Mitterberg

Invecchiamento: 2-4 anni

Bottiglie da: 0,75 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano