

Bronner 2024

IGT Mitterberg

“Bronner” è il nome di questo vitigno bianco resistente ai funghi (PIWI). 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 2024

L'annata 2024 si distingue per un'eccellente qualità. La vendemmia è stata caratterizzata da importanti sfide dal punto di vista climatico, trattandosi di una primavera ed inizio estate abbastanza piovoso e più umido del solito. Pertanto, il lavoro nei vigneti è stato notevole, ed ha richiesto parecchio impegno e dedizione. Da metà luglio è arrivato il caldo con bellissime giornate soleggiate, che ha favorito una bella maturazione delle uve, con buoni sbalzi termici soprattutto da fine agosto in poi, preservando così acidità ed aromi. Complessivamente, la vendemmia è stata quantitativamente più ridotta, ma si presenta con una qualità eccellente.

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: 12,50 % Vol.

Acidità totale: 5,9 g/L

Zucchero residuo: 4,2 g/L

Vitigno: 100% Bronner

Denominazione: IGT Mitterberg

Invecchiamento: 2-4 anni

Bottiglie da: 0,75 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano

