

## Revoluzza Welschriesling 2018 - Weingut Michi Lorenz



Nazione: Austria  
Regione: Stiria  
Genere: Vino  
Tipologia: Bianco  
Vitigno: Welschriesling  
Annata: 2018  
Certificazione e pratiche agricole: Biodinamica  
certificata  
Fermentazione: Fermentazione Spontanea  
Lieviti: Indigeni  
Invecchiamento: Inox  
Grado Alcolico: 11,5%  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 6  
Tappo: Vite  
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Welschriesling, fermentazione spontanea e macerazione di circa 10 giorni. Affinamento acciaio per 15 mesi.

Biologico e Biodinamico certificato.

Sentori chiave: Yuzu, erbe aromatiche e note fumé

Naso: note di scorza di limone candito, yuzu, timo, ricordi affumicati e minerali

Bocca: minerale, piuttosto strutturato, citrico, vegetale e profondo

Vista: Aranciato tenue

Ci troviamo a Kitzeck im Sausal, in Austria, nella regione collinare del Sausal nella Stiria Meridionale. Zona al confine con Ungheria e Slovenia, in cui le vigne sono ripide e i suoli sono composti prevalentemente da scisti grigie, nere e rosse, marne e argilla, elementi in grado di conferire ai vini grande tensione, mineralità, profondità, struttura ed energia.

Prevalentemente le uve coltivate sono a bacca bianca, principalmente Morillon e Sauvignon, qui in grado di esprimersi al meglio, a cui talvolta si aggiungono Welschriesling e Pinot Bianco.

Qui Michi Lorenz fonda la sua azienda nel 2003, nonostante sia possibile trovare documenti relativi alla fondazione della tenuta risalente a 500 anni fa, nel 1524.

Gli ettari gestiti in biologico e biodinamico sono 16 e contano vigne fino a 80 anni di età, tutte lavorate senza diserbanti e interventi superflui, coltivando le piante nel pieno rispetto dei territori e della biodiversità ad essi collegati.

In cantina non vi è utilizzo di solforosa, di agenti chimici o di chiarificanti di qualsivoglia tipologia.

Stilisticamente i vini di Michi Lorenz trasmettono libertà, energia, profondità e grande territorialità, dove le uve si esprimono con grande personalità, tipicità e carattere.

Il Revoluzza Bianco è un Welschriesling che macera per 10 giorni proveniente da vigne di circa 40 anni su marne rosse e argille.

Un vino cristallino, brillante e solare, dove il Riesling Italico si esprime con note minerali, di limone candito, effluvi affumicati e note balsamiche e dove la macerazione conferisce spinta, spalla e struttura, non donando mai eccessiva austerità o chiusura.