

## Morillon Naturel 2019 - Weingut Michi Lorenz



Nazione: Austria  
Regione: Stiria  
Genere: Vino  
Tipologia: Bianco  
Vitigno: Morillon, Chardonnay  
Annata: 2019  
Certificazione e pratiche agricole: Biodinamica certificata  
Fermentazione: Fermentazione Spontanea  
Lieviti: Indigeni  
Invecchiamento: Botti di quercia  
Grado Alcolico: 13%  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 6  
Tappo: Vite  
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Morillon (Chardonnay), fermentazione spontanea e breve macerazione di 4 giorni. Affinamento legni piccoli usati per 13 mesi.

Biologico e Biodinamico certificato.

Sentori chiave: Cedro candito, albicocca e iodio

Naso: note di cedro, iodio, frutta carnosa e matura, note balsamiche e vegetali

Bocca: Sapida, minerale, materica, squillante e complessa

Vista: Giallo dorato

Ci troviamo a Kitzack 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 Morillon Naturel è un vino ottenuto dall'omonima uva (Chardonnay) che macera brevemente per 4 giorni proveniente da vigne di circa 50 anni su marne rosse e argille.

Un vino minerale e affumicato, caratterizzato da sentori iodati, di pietra focaia, agrume candito, erbe aromatiche e richiami balsamici in cui la materia è ricca ed il sorso è profondo, complesso e teso.