

Morillon Vom Opok 2024 - Werlitsch



Nazione: Austria
Geologia Terreno: Roccia e marna marrone
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Morillon
Annata: 2024
Età delle Vigne: 30-40 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biodinamica certificata
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Morillon (Chardonnay), fermentazione spontanea. Affinamento legno grande di 24 mesi.
Biologico e biodinamico certificato.
Sentori chiave: Yuzu, miele e fiori di sambuco

Naso: note floreali, burrose, citriche, mielate e sulfuree
Bocca: morbida in entrata, sapida e minerale in allungo, complessa e sfaccettata
Vista: Giallo paglierino con riflessi dorati

Ci troviamo a Glanz, in Austria, nella Stiria Meridionale, zona al confine con la Slovenia, in cui le vigne sono ripide e i suoli sono composti da un misto di sabbie, limo, calcare, marne e roccia viva chiamato "Opok".

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

Qui Brigitte & Ewald Tscheppe fondano nel 2004 l'azienda vitivinicola Werlitsch, coltivando prevalentemente Sauvignon e Morillon (Chardonnay) in regime biologico e con pratiche biodinamiche volte a valorizzare la massima espressività dei terreni da cui i vini provengono,

sottolineando le differenze tramite la parcellizzazione della produzione da cui si ottengono tre distinte linee: Vom Opok (vigne più giovani), Ex Vero (suddivise in base all'altitudine della vigna) e bottiglie in argilla (vini che subiscono macerazione).

Stilisticamente i vini di Werlitsch risultano straordinariamente liberi da un punto di vista enologico, infatti non vengono impiegati input chimici di qualsivoglia natura e al tempo stesso incredibilmente complessi, in cui ogni calice rappresenta un'esplosione di sensazioni minerali, fruttate, floreali, balsamiche, agrumate e iodate.

Il Morillon Vom Opok, è un vino ottenuto dall'omonima uva (Chardonnay), proveniente dalle vigne più giovani dove la composizione dei suoli richiamano il nome della bottiglia (opok).

Vino espressivo, ricco, brillante, solare e ampio, delicato in ingresso, minerale in allungo e balsamico in chiusura dove le durezze si mescolano egregiamente con le morbidezze legate al nobile animo di quest'uva.