METERI
SELEZIONE VINI

Ex Vero I 2021 - Werlitsch

Nazione: Austria
Regione: Styria
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: 80% Morillon, 20% Sauvignon blanc
Annata: 2021
Età delle Vigne: 20-30 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biodinamica certificata
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Legno Grande
SO2: Zero Solfiti Aggiunti
Grado Alcolico: 12,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Temperatura di servizio: 14° C
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Morillon (Chardonnay) e Sauvignon, fermentazione spontanea. Affinamento legno grande per 24 mesi e in bottiglia per 12.
Biologico e biodinamico certificato.
Sentori chiave: Pompelmo, timo e miele

Naso: note agrumate, di erbe officinali, mielate, di cera d’api e di salsedine
Bocca: fresca, tagliente, verticale, con sentori floreali, agrumati e balsamici
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.

METERI
SELEZIONE VINI

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.

Ex Vero I, è un uvaggio di Morillon (per la maggior parte) e Sauvignon proveniente dalle vigne poste nella parte più bassa del vigneto, dove le uve riescono ad esprimere maggior esplosività e frutto e dove i terreni sono caratterizzati dalla presenza di Opok e sabbie.
Un vino fresco, dinamico, esplosivo, brillante, tagliente e verticale dove la piacevole aromaticità del Sauvignon si mescola alle note più fruttate e mielate del Morillon dando vita ad un sorso elettrico e ampio al tempo stesso.