METERI
SELEZIONE VINI

Ex Vero II 2023 - Werlitsch

Nazione: Austria
Regione: Styria
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: 65% Sauvignon blanc, 35% Morillon
Annata: 2023
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
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Temperatura di servizio: 14° C
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Sauvignon e Morillon (Chardonnay), fermentazione spontanea. Affinamento legno grande per 24 mesi e in bottiglia per 12.
Biologico e biodinamico certificato.
Sentori chiave: Pietra focaia, menta piperita e frutta della passione

Naso: note sulfuree, pietrose e iodate, richiami balsamici e note di frutta tropicale
Bocca: ricca, sfaccettata e profonda, con ingresso ampio, allungo verticale e chiusura speziata
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.

Ex Vero II, è un uvaggio di Morillon e Sauvignon proveniente dalle vigne poste nella parte centrale del vigneto, dove le uve esprimono grande tensione e esplosività e dove i terreni sono caratterizzati dalla presenza di Opok.
Un vino ricco, sfaccettato, profondo e ampio dove il Sauvignon e il Morillon coesistono donando un quadro aromatico unico: note balsamiche, iodate, sulfuree, di erbe officinali, di frutta matura, fiori bianchi e salsedine.
Perfetto da bere in gioventù ma entusiasmante in invecchiamento.