

## Ex Vero III 2023 - Werlitsch



Nazione: Austria  
Regione: Styria  
Genere: Vino  
Tipologia: Bianco  
Vitigno: Sauvignon, 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: 3  
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: Affumicato, roccioso e minerale

Naso: note affumicate, iodate e di pietra focaia, frutta matura e sottobosco

Bocca: complessa, austera, profonda e opulenta, ricca di durezze e elegante nelle morbidezze

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 III, è un uvaggio di Morillon e Sauvignon proveniente dalle vigne poste nella parte più alta del vigneto, i terreni sono caratterizzati da grande presenza di rocce e la coltivazione della vite risulta quasi proibitiva.

Un vino complesso, ricco, austero, verticale, profondo e sfaccettato, dove il corredo aromatico si caratterizza per un carattere introverso, affumicato, elettrico, minerale, vibrante sapido e tagliente, in cui le morbidezze giocano un ruolo fondamentale nell'equilibrio del vino.

Vino godibile in gioventù ma di massima espressività dopo qualche mese di bottiglia.