

## Bronner 2018

“Bronner” è il nome di questo vitigno bianco resistente ai funghi (PIWT). Qui una "Vitis Vinifera" è stata incrociata con la resistente varietà asiatica "Vitis Amurensis" - un incrocio da Merzling (un incrocio da Riesling x Grauburgunder) con Zarya severa e Saint Laurent. Grazie alla loro resistenza alle malattie fungine, il numero di interventi in vigna può essere ridotto al minimo. Il Bronner non solo stupisce per la sua meravigliosa freschezza con aromi minerali che ricordano il Pinot Bianco e il Sauvignon, ma sostiene anche l'impegno di Elena Walch per una viticoltura sostenibile.

*“Il Bronner Elena Walch colpisce per il suo giallo paglierino chiaro e intenso dai riflessi leggermente verdi. Al naso si uniscono complessi e intensi armoni di frutta come mela, pera e pesca bianca alle note speziate di erbe e ad un soffio di timo. Al palato il vino si presenta fresco, giovane ed invitante, nello stesso tempo minerale e sapido rivelando una testura fruttata con un finale fresco e intrigante.”*

Tramin, Marzo 2019



---

### VENDEMMIA 2018

L'annata 2018 si presenta con una qualità eccellente. Dopo un lungo inverno, la fase vegetativa è iniziata - con l'inizio del germogliamento a metà aprile - un po' più tardi rispetto agli ultimi anni. Tuttavia, un periodo piovoso ma abbastanza mite fino alla fioritura, ha compensato questo ritardo. Dopo il mese di luglio molto caldo e secco, alcune settimane più fresche a metà di agosto hanno posticipato l'inizio della vendemmia alla fine del mese. Un autunno dorato con giornate soleggiate e calde ha permesso di attendere l'ideale maturità fenolica per ogni singola varietà. Le notti fresche sono state fondamentali per preservare l'acidità e la freschezza specialmente dei vini bianchi. Una grande annata per l'Alto Adige!

### VINIFICAZIONE

Le uve intere vengono pressate in maniera soffice ed il mosto subisce la decantazione statica. Successivamente viene fermentato con lieviti selezionati in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 20°C. Il vino poi affina per sei mesi sui propri lieviti in contenitori inox.

Alcool: 12,50 % Vol.  
Acidità totale: 6,5 g/L  
Zucchero residuo: 4,3 g/L

Denominazione: IGT Mitterberg  
Invecchiamento: 2-4 anni  
Bottiglie da: 0,75 l

