

## Bronner 2019

“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.”*



---

### VENDEMMIA 2019

L'annata 2019 si presenta come un'annata classica altoatesina: qualità buona e costante, anche se con una vendemmia quantitativamente minore. Le differenze nella data di vendemmia, e nella resa tra i vigneti a diverse altitudini, sono state significative. Dopo una primavera inizialmente calda, seguita da un aprile/maggio più fresco e con un aumento ritardato delle alte temperature estive, la vendemmia è iniziata nella seconda settimana di settembre, ben due settimane dopo la media degli ultimi anni. Queste date di vendemmia permettono alle uve di beneficiare dell'apprezzato “autunno altoatesino dorato”, con giornate calde e notti fresche. In particolare, i vigneti ad altitudini più elevate, dove la maturazione è stata raggiunta più tardi, hanno potuto beneficiare delle migliori condizioni climatiche del tardo autunno.

### 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: 6,3 g/L  
Zucchero residuo: 4,9 g/L

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

