



THOMAS NIEDERMAYR
HOF GANDBERG

T.N. *04* 2014 BRONNER



LA TENUTA VITIVINICOLA BIOLOGICA „MASO GANDBERG“

Da più di 20 anni la Tenuta Vitivinicola Biologica „Maso Gandberg“ è gestita dalla famiglia Niedermayr secondo principi organico-biologici.

Thomas Niedermayr è da poco subentrato nella gestione dell'azienda al padre Rudolf. Thomas ha fatto propri i principi naturali del padre e porta avanti la gestione dell'azienda con energie fresche.

” Sono un giovane viticoltore e nella vigna, che mi è stata affidata, cerco di conciliare idee innovative e consolidate. Amo lavorare a stretto contatto con la natura e osservare nel ciclo delle stagioni come da un piccolo tralcio si sviluppa un vino naturale, dal carattere forte. I vini devono avere una personalità vigorosa – a questo tengo molto. Ciò riesce meglio, quando si lavora prevalentemente con i pregi della natura e si riesce a sfruttare la sua forza straordinaria. Per questo motivo nei miei vigneti si possono trovare sia erba alta che piante in fiore o animali vari. È la natura stessa la chiave per ottenere del buon vino. “

Thomas Niedermayr

Il vino Bronner si distingue per un colore brillante e un profumo delicato di frutta. L'elegante sapidità di questo vino bianco fresco sorprende al palato con delle note speziate, di salvia e di frutta drupacea matura. Grazie al suo corpo ricco con una delicata sfumatura austera questo vino bianco „PIWI“ si abbina egregiamente a cibi leggeri.

VARIETÀ: Il vitigno Bronner è una varietà resistente alle crittogame (PIWI) e il vigneto è stato impiantato principalmente nel 2004. Si esprime in modo ottimale nella viticoltura biologica ed è annoverata tra le varietà bianche più importanti del nostro segmento vinicolo neutrale.

POSIZIONE E TERROIR: Le uve Bronner crescono all'interno della nostra Tenuta „Maso Gandberg“ che si trova nel comune di Appiano sulla strada del vino, frazione Monte, a 520 metri s.l.m. ai piedi del versante orientale del monte Ganda. Il terreno è molto sassoso, fortemente calcareo, profondo e argilloso.

VENDEMMIA: Se dalla vendemmia delle uve Bronner si vuole ottenere l'aroma migliore, è consigliabile aspettare la fine della maturazione. E, infatti, noi facciamo proprio così. Il segno inconfondibile della loro maturazione perfetta è il colore leggermente brunastro e la buccia sempre più sottile. Nel 2014 il sapore degli acini di questo vino bianco dall'impronta magnifica di frutta matura era amabile. Le uve sono state vendemmiate a mano il 07. ottobre 2014 dopo un'accurata selezione in vigna.

IN CANTINA: Le uve sono state pressate delicate. Successivamente il mosto è fermentato spontaneamente, naturale, in tini di acciaio inossidabile senza controllo della temperatura. Il nostro Bronner è maturato sulle fecce fino a giugno. Fine agosto è stato imbottigliato. Ora si può gustare in armonia perfetta.

Alcol: 13% vol., Acidità complessiva: 5,5 g/l, Zuccheri residui: 5 g/l



T.N.

04