



THOMAS NIEDERMAYR
HOF GANDBERG

T.N. 99 2014 SONNRAIN



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

Chi degusta un bicchiere di „T.N. 99“ tiene in mano un vino di colore giallo paglierino brillante. All'olfatto si manifesta ben strutturato con sentori di noce moscata, uva spina e un accenno di profumo di rose, mela verde e frutta esotica. In bocca il suo spettro aromatico differenziato si riflette al palato e il PIWI 2014 Cuvée impressiona per la pienezza fresca e persistente.

VARIETÀ: Con grande convinzione lavoriamo prevalentemente con varietà PIWI, cioè vitigni resistenti alle crittogame. Dimostrandosi resistenti a certe malattie si può rinunciare quasi del tutto all'utilizzo di anticrittogamici. Ai nostri occhi questo è l'unico vero metodo di vinificazione. La varietà principale contenuta nel „T.N. 99“ si chiama Solaris, le cui viti sono state impiantate nel 1999. Le varietà aromatiche Muscaris e „Fr. 50/64“ completano la composizione.

POSIZIONE E TERROIR: Le uve 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: Soltanto le uve migliori e più mature sono state vendemmiate a mano. La vendemmia è iniziata il 19 agosto con la varietà Solaris e si è protratta fino al 12 ottobre. Ma è valse la pena impegnarsi tanto, perché il lavoro determinante si fa in vigna e non in cantina.

IN CANTINA: L'affinamento è avvenuto in piccoli tini di acciaio inossidabile, dove le uve sono fermentate spontaneamente con la naturale flora di lieviti del loro vigneto. Al termine della fermentazione tutti i vini sono stati assemblati nella Cuvée „T.N. 99 Sonnrain“ e hanno continuato a maturare sui lieviti. In luglio questo nettare è stato imbottigliato ed è disponibile da settembre del 2015.

Alcol: 13% vol., Acidità complessiva: 6,6 g/l, Zuccheri residui: 1,6 g/l



T.N.

99