



THOMAS NIEDERMAYR
HOF GANDBERG

T.N. **99** SONNRAIN 2016



VINI NATURALI - TENUTA HOF GANDBERG

Fiori di girasole fra le vigne. Ragnatele sul trattore. Nuova cantina. Stile antico. Angoli e spigoli. Donne e uomini.

Da oltre 25 anni la famiglia Niedermayr cura il proprio maso Hof Gandberg in modo sostenibile: diamo ascolto a pensieri e sentimenti.

Piena confidenza nella natura, puntando sulle sue forze elementari. Un processo in contrasto rivoluzionario. Nel 1993 entrano per la prima volta nella propria cantina le uve per dar vita a vino biologico. Ricerche intense su vie sostenibili conducono ben presto ai PIWI, viti resistenti con uve di prima qualità.

Ricompensati generosamente: esperienze sia negative che positive hanno portato ispirazione per il nostro vino naturale. Lo lasciamo svilupparsi. Nasce fuori. In cantina trova la sua piena espressione. Insieme cresciamo e maturiamo. Ognuno con la propria individuale personalità, riflesso di tutte le ore di sole e tempeste della vita.

“ accurato, artigianale, minimalistico,
spontaneo, non chiarificato né filtrato, individuale:
naturalmente vino. ”
Thomas Niedermayr

VINO: *Nella terra degli incontri*

Un vino corposo, per piatti fra mare e montagna. Ognuno senta cosa naso e bocca gli ispirano. Che siano nuance di viola o un tocco di rosa, profumi speziati di cannella o sfumature di noce moscata, erbe aromatiche, agrumi freschi...

Questa cuvée armoniosa e morbida unisce una molteplicità di aromi.

VARIETÀ: Vino bianco. Tre varietà – un'armoniosa sinfonia. Componente principale Solaris: viti PIWI pionieristiche piantate nel 1999.

TERRENO E UBICAZIONE: Appiano Monte, vicino alle buche di ghiaccio, Maso Hof Gandberg, lato orientale, 520 m s.l.m. Terreno argilloso, calcareo, profondo, con un'alta percentuale di roccia dolomitica bianca.

VENDEMMIA: Fra il 31 agosto e l'1 ottobre 2016 le diverse varietà sono state raccolte a mano nel rispetto dello specifico momento di maturazione.

IN CANTINA: Macerazione di qualche giorno, poi uve pressate delicatamente. Fermentazione spontanea con i lieviti indigeni del vigneto per alcune settimane, una piccola parte con fermentazione sulle bucce. Poi unione delle tre varietà per formare la cuvée. 9,5 mesi di maturazione in acciaio sulle fecce e lieviti fini, 2 mesi in botti di rovere neutro da 500 l. Imbottigliato non filtrato in agosto 2017

INFO: alcool: 13,5 % vol.; acidità: 5 g/l; zucchero residuo: 1;4 g/l
Quantità prodotta: 3.600 bottiglie + 30 magnum



T.N.

99