



THOMAS NIEDERMAYR
HOF GANDBERG



WEISSBURGUNDER 2016

VINI NATURALI - TENUTA THOMAS NIEDERMAYR

Perché non mettere in dubbio ciò che per tutti è logico?
Perché cercare di raggiungere con la forza di tanti mezzi tecnici una cosa che si può ottenere con pazienza e rispetto per la natura in modo molto più sostenibile?

Per questo Rudi Niedermayr è uno dei pionieri dell'agricoltura biologica. E per questo si è dedicato ai PIWI, vitigni resistenti alle malattie fungine.

Il suo dono -guardare tutto con i piedi per terra - è passato a suo figlio Thomas, che amplia la filosofia del padre. In un ambiente vitale fa crescere vini naturali ed eleganti che sanno essere particolari e invogliano a bere un altro bicchiere.

Vino sincero, un intero microcosmo. Simbolo della sua provenienza, con tutte le ore di sole e tempesta della sua vita.

VARIETÀ: Pinot bianco. Vitigni nodosi con tralci arruffati piantati da Rudolf Niedermayr nel rarissimo sistema di coltivazione Casarsa (cordone alto).

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 alta percentuale di roccia dolomitica bianca.

VENDEMMIA: uve selezionate a mano il 24 al 25 settembre 2016.

CANTINA: Fermentazione spontanea con i lieviti indigeni del vigneto a contatto con le vinacce. Maturazione di 23 mesi metà in acciaio, metà in rovere neutro. Imbottigliato nell'agosto 2018 senza chiarificazione né filtrazione.

INFO: Alcool: 13,5 % vol.; Acidità: 5 g/l; Zucchero residuo: <1 g/l; Quantità prodotta: 1.770 bottiglie

“Pazienza e sensibilità sono il segreto lungo il percorso dal seme fino alla vite, dall'uva al vino naturale. Accompagniamo questo sviluppo per far evolvere vini profondi. Con carattere unico, come noi.”



T.N.

76

Naso: Profumo speziato e resinoso con note complesse di liquirizia, viola...

Bocca: Succoso, saporito, stimolante.

Nel gusto si presenta come un vino rosso.