



THOMAS NIEDERMAYR

HOF GANDBERG

## 16 SOUVIGNIER GRIS 2017



### VINI NATURALI - TENUTA HOF GANDBERG

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 con tutti i suoi batteri e lieviti. Simbolo della sua provenienza, con tutte le ore di sole e tempesta della sua vita.

**VARIETÀ:** Sauvignier gris. Vino bianco. Con bacche di colore magenta e ruggine. Le viti sono ancora giovani e selvagge, piene di energia.

**TERRENO E UBICAZIONE:** Appiano, fra 270 e 400 m s.l.m. Terreno argilloso, calcareo, in parte molto povero, ricco di scheletro, profondo, con un'alta percentuale di roccia dolomitica bianca.

**VENDEMMIA:** uve selezionate a mano tra il 14 agosto 2017 e il 23 settembre 2017.

**CANTINA:** Pressatura delicata delle uve intere. Fermentazione spontanea del mosto tramite i lieviti indigeni del vigneto. 8 mesi di maturazione con le fecce in botte di rovere neutra da 500 l, 3 mesi in acciaio. Imbottigliato in agosto 2018, non filtrato.

**INFO:** alcool: 13,5 % vol.; acidità: 6,0 g/l; zucchero residuo: 2,9 g/l; quantità prodotta: 3.958 bottiglie

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

“

*Finemente fruttato con discreti aromi di fiori*  
intrigante, minerale, persistente.



16