



THOMAS NIEDERMAYR
HOF GANDBERG

T.N. **11** GANDFELS 2013



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 piccolo, 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



T.N.

11

“Il prodotto del lavoro di molti anni, in cui eravamo impegnati a cercare nuovi tipi di vino, robusti e decisi, è finalmente stato imbottigliato, e mostra quale straordinario gusto possono sprigionare le varietà quando sono coltivate nella nostra terra.”

In questo rosso si uniscono due varietà di PIWI della famiglia cabernet. L'aroma dei frutti di bosco scuri e corposi, di cassis e cioccolato nonché il pieno tannino rapiscono chi lo assaggia e lo portano lontano dalla vita quotidiana.

VARIETÀ: Per un buon vino ci servono uve forti e dalla natura resistente. Per lungo tempo non abbiamo potuto trovare vitigni a bacche nere che ci soddisfacessero a pieno, e che dessero uve di alta qualità nonostante la posizione particolare in cui ci troviamo. Tuttavia non ci siamo arresi, e abbiamo testato tutti i tipi di vitigni finché abbiamo trovato gli incroci di cabernet intensi e robusti, oggi finalmente uniti nello straordinario T.N. 11 Gandfels.

TERRENO E UBICAZIONE: Le uve prosperano alla tenuta Hof Gandberg, che si trova ad Appiano Monte, a 520 metri di altitudine, ai piedi del Monte Gandberg, sul suo lato orientale. Il terreno calcareo-argilloso, molto profondo, è caratterizzato da un'alta percentuale di pietra dolomitica bianca.

RACCOLTO: Dal 13 al 18 ottobre 2013 le uve, fantastiche e poco compatte – che ricordavano mirtilli neri maturi e saporiti e sprigionavano un gusto intenso e ricco di tannino – sono state selezionate a mano con cura e portate in cantina.

IN CANTINA: Dopo la delicata diraspatura, le uve sono state lasciate a fermentare per due settimane in modo naturale con lievito della tenuta. È stato quindi ottenuto dalle bucce un vino scuro, robusto e con molta stoffa, fatto poi maturare con profitto in botti di legno neutro per 20 mesi. Nel luglio 2015 il Gandfels è stato imbottigliato, non filtrato. Dopo altri 10 mesi di maturazione è in commercio, dal maggio 2016.

Alcool: 13,5 % vol.; Acidità: 5,3 g/l; Zucchero residuo: 1 g/l
Quantità prodotta: 955 bottiglie