



THOMAS NIEDERMAYR
HOF GANDBERG

T.N. *06* ABENDROT 2014



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.

06

Il vino „Abendrot“, blando e vellutato ma tuttavia dall'aroma intenso, può farvi vivere vere e proprie esperienze culinarie: "Il miglior momento per berlo? Al tramonto, in compagnia di buoni amici".

"Questo vino non solo è uno specchio del paesaggio, ma rispecchia anche la mia personalità. "Abendrot" mostra un carattere deciso, tuttavia sa essere molto dolce. Durante il processo di fermentazione le bacche rimangono a lungo in contatto con il mosto, per questo il vino brilla di un color arancione ambrato."

VARIETÀ: la varietà d'uva che fa nascere questo vino tanto accattivante si chiama Sauvignier gris: elegante e impeccabile, nella sua forma, consistenza e carisma. Le origini di questo vino risalgono al 2006, quando Rudolf, padre di Thomas Niedermayr, ne piantò i vitigni. Le uve, di color magenta fanno brillare questo vino in tutta la sua personalità.

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: le uve sono state selezionate a mano, con cura, il 17 ottobre 2014. A causa dell'anno fresco e piovoso, la vendemmia delle uve Sauvignier Gris ha richiesto un grande lavoro di selezione: solo dopo un'intensa giornata le uve sono state portate in cantina. Ma queste fatiche sono state ripagate!

IN CANTINA: le bacche sono state delicatamente separate dai raspi. Poco dopo la fermentazione ha avuto inizio, in modo del tutto naturale. Dopo 18 giorni questo vino arancione brillante è stato pressato con cura e lasciato riposare in tonneau. Lì si è sviluppato con profitto per 16 mesi. Nel agosto 2016 il vino „Abendrot“ è stato imbottigliato senza essere filtrato dall'autunno con il suo fascino ha sedotto e distolto dai pensieri della vita quotidiana molti buongustai.

Alcool: 14 % vol.; Acidità: 5 g/l; Zucchero residuo: <1,0 g/l
Quantità prodotta: 665 bottiglie