



THOMAS NIEDERMAYR
HOF GANDBERG

T.N. **99** SONNRAIN 2015



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.

99

Le uve di questo cuvée prosperano sui pendii soleggiati di Appiano Monte. Tre varietà straordinarie – un'armoniosa sinfonia! L'aroma del „Sonnrain“ si presenta ricco di molteplici sfumature di noce moscata, uva spina, con un tocco di profumo di rosa e frutti esotici.

“Un vino persistente dalla struttura complessa, opaco e con tenui riflessi verdi. Il nostro vino più aromatizzato e anche il nostro preferito.”

CUVÉE: La varietà principale del vino “T.N. 99 Sonnrain” è il Solaris, i cui vitigni sono stati piantati già nel 1999 da Rudolf, padre di Thomas Niedermayr, precursore dell'agricoltura biologica e assoluto pioniere del PIWI. La composizione del vino è stata completata con altre due varietà aromatiche PIWI.

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: Nel 2015 le condizioni atmosferiche sono stato magnifiche, e la vendemmia si è trasformata in un'esperienza fantastica: il 22 agosto è iniziata con la varietà Solaris proseguendo fino al 4 settembre, quando anche gli altri due componenti del cuvée sono stati raccolti.

IN CANTINA: La vinificazione ha avuto luogo in serbatoi di acciaio. Quasi tutte le uve sono state pressate delicatamente dopo una breve macerazione, mentre una piccola percentuale (circa il 15%) ha fermentato nelle vinacce. La fermentazione si è attivata spontaneamente con il lievito indigeno, proveniente dal vigneto. Una volta terminata la fermentazione, le tre varietà sono combinate insieme per formare il Cuvée „T.N. 99 Sonnrain“. Il vino ha continuato a maturare con lievitazione totale fino a che nel luglio 2015 è stato imbottigliato. È disponibile dal settembre 2015.

Alcool: 14 % vol.; Acidità: 5 g/l; Zucchero residuo: 1,4 g/l
Quantità prodotta: 2.320 bottiglie