



THOMAS NIEDERMAYR
HOF GANDBERG

T.N. *06* ABENDROT 2015



VINI NATURALI - TENUTA HOF GANDBERG

Fiori di girasole fra le vigne. Ragnatele sul trattore. Nuova cantina. Stile antico. Angoli e spigoli. Donne e uomini.

Da oltre 25 anni la famiglia Niedermayr cura il proprio maso Hof Gandberg in modo sostenibile: diamo ascolto a pensieri e sentimenti.

Piena confidenza nella natura, puntando sulle sue forze elementari. Un processo in contrasto rivoluzionario. Nel 1993 entrano per la prima volta nella propria cantina le uve per dar vita a vino biologico. Ricerche intense su vie sostenibili conducono ben presto ai PIWI, viti resistenti con uve di prima qualità.

Ricompensati generosamente: esperienze sia negative che positive hanno portato ispirazione per il nostro vino naturale. Lo lasciamo svilupparsi. Nasce fuori. In cantina trova la sua piena espressione. Insieme cresciamo e maturiamo. Ognuno con la propria individuale personalità, riflesso di tutte le ore di sole e tempeste della vita.

“accurato, artigianale, minimalistico, spontaneo, non chiarificato né filtrato, individuale: naturalmente vino.”
Thomas Niedermayr

VINO: *Rosso di sera buon tempo si avvera*

La sera, per chiudere la giornata, per ore romantiche. Il suo infatuante colore ambrato scintilla come un tramonto bevvibile. Ognuno senta cosa naso e bocca gli ispirano. Forse aromi maturi o concentrati di frutta secca, forse note speziate o resinose... Un bouquet armonioso con tannini sabbiosi, elegante, morbido e forte, con un carattere deciso. Un vino per un grande bicchiere: tempo, dare e prendere.

VARIETÀ: Sauvignier gris. Vino bianco macerato. Le viti di questa varietà rara sono state piantate nel 2006. Seducenti le bacche con il loro colore dalle tonalità opache come anche brillanti, da magenta a ruggine, rame, viola e lilla.

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 16 settembre 2015.

IN CANTINA: acini delicatamente separati dai raspi, in parte fermentati con gli stessi. Fermentazione spontanea con i lieviti indigeni del vigneto di circa 3 settimane. Fino a 3,5 mesi in contatto con le vinacce. Poi dolcemente pressati. Per 22 mesi 1/3 in acciaio e 2/3 in rovere neutro. Nell'agosto 2017 imbottigliato senza essere filtrato.

INFO: alcool: 14 % vol.; acidità: 5,2 g/l; zucchero residuo: 1,8 g/l; quantità prodotta: 2.732 bottiglie + 30 magnum



T.N.

06