



THOMAS NIEDERMAYR
HOF GANDBERG

11 GANDFELS 2016



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: Vino rosso. Cuvée di PIWI.

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 dal 13 al 27 settembre 2016.

CANTINA: delicata diraspatura, fermentazione spontanea con i lieviti indigeni del vigneto. Dopo tre settimane delicatamente pressate dalle bucce. Un anno in botte di rovere neutra, un anno in acciaio. Imbottigliato nel agosto 2018, non filtrato.

INFO: alcool: 13,5 % vol.; acidità: 5,3 g/l; zucchero residuo: 1 g/l; quantità prodotta: 1.871 bottiglie

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



T.N.

11

Naso: Cioccolato fondente, ciliegie succose e ribes nero avvolti in un pizzico di chiodi di garofano.

Bocca: La sua armoniosa struttura tannica rinfresca il palato con note di ginepro e alloro.