



THOMAS NIEDERMAYR
HOF GANDBERG

T.N. *04* BRONNER 2016



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: *Pensiero vagabondo*

Un elegante charmeur che seduce a pranzo e a cena, d'estate come in inverno.

Ognuno senta cosa naso e bocca gli ispirano. Che siano note di giardino mediterraneo o di fieno alpino, speziato, salato, minerale. Un tipo focoso dal carattere marcante ma allo stesso tempo morbido.

VARIETÀ: Bronner. Vino bianco. Viti piantate nel 2004: nel fiore della vita, armoniche nella crescita, costanti.

TERRENO E UBICAZIONE: Appiano Monte, vicino alle buche di ghiaccio, Maso Hof Gandberg, lato orientale, terreno argilloso, calcareo, profondo, con alta percentuale di roccia dolomitica bianca. PLUS Lagundo, vigna ripida, pendio ai piedi del Monte Gruppo di Tessa, grigio brillante gneiss-scisto, povero, sabbioso, poco profondo. 520/450 m s.l.m. Una sintesi minerale.

VENDEMMIA: uve selezionato a mano fra il 20 settembre e l'8 ottobre 2016.

IN CANTINA: un giorno di macerazione, poi uva delicatamente pressate. Fermentazione spontanea con i lieviti indigeni del vigneto per più settimane. 3,5 mesi affinamento sulle fecce in acciaio, 4 mesi in legno neutro sui lieviti fini e ulteriori 4 mesi in acciaio. Imbottigliato nell'agosto 2017 non filtrato.

INFO: alcool: 13 % vol.; acidità: 4.7 g/l; zucchero residuo: 1 g/l
Quantità prodotta: 8.100 bottiglie + 30 magnum



T.N.

04