



THOMAS NIEDERMAYR
HOF GANDBERG

99 SONNRAIN 2017



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 bianco. Tre varietà - un'armoniosa sinfonia. Componente principale Solaris: viti PIWI pionieristiche piantate nel 1999.

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 un'alta percentuale di roccia dolomitica bianca.

VENDEMMIA: Fra il 15 agosto e il 4 settembre 2017 le diverse varietà sono state raccolte a mano nel rispetto dello specifico momento di maturazione.

CANTINA: Fermentazione spontanea con i lieviti indigeni del vigneto con una parte di fermentazione sulle bucce. 8,5 mesi di maturazione in acciaio sulle fecce, 3 mesi in botti da 500 l sui lieviti fini. Imbottigliato non filtrato in agosto 2018.

INFO: alcool: 14 % vol.; acidità: 5,2 g/l; zucchero residuo: < 1 g/l; Quantità prodotta: 3.159 bottiglie + 50 magnum

”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.

99

Naso: delicati aromi di rosa incontrano le sfumature aromatiche della melissa e della noce moscata
Bocca: salinità corposa e freschezza persistente.