



THOMAS NIEDERMAYR
HOF GANDBERG



T.N. *06* 2012 VINO BIANCO PIWI

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 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

Questo vino bianco presenta un colore giallo intenso e pieno di espressività e in bocca manifesta un buon corpo con delicate note speziate, una sfumatura di mandorle e un fine aroma floreale. Questo vino vivace fino in fondo, ma allo stesso tempo armonico e tranquillo, fa divertire. Si tratta della prima riserva del Maso Gandberg.

VARIETÀ: Il vino „T.N. 06“ viene vendemmiato dal robusto vitigno Sauvignier gris che è una varietà resistente alle crittogame (PIWI). La maggior parte del vigneto è stato impiantato nel 2006. La vite è caratterizzata da una leggera e ariosa superficie fogliare con foglie di colore verde-scuro di grande vitalità. Le uve hanno un colore magenta e presentano acini mediamente fitti. Il loro aroma è straordinario.

POSIZIONE E TERROIR: Le uve crescono all'interno della nostra Tenuta „Maso Gandberg“ che si trova nel comune di Appiano sulla strada del vino, frazione Monte, a 520 metri s.l.m. ai piedi del versante orientale del monte Ganda. Il terreno è molto sassoso, fortemente calcareo, profondo e argilloso.

VENDEMMIA: Le prime uve ben mature sono state vendemmiate a mano ai primi di ottobre. A causa della lenta maturazione la vendemmia si è protratta per settimane e così le ultime casse sono entrate in cantina soltanto a fine ottobre. Con un contenuto zuccherino pari a 19,9° KMW abbiamo veramente raggiunto una qualità eccezionale per il nostro vino di punta „T.N. 06“.

IN CANTINA: Dopo una delicata spremitura degli acini il mosto è potuto maturare per 16 mesi, il 50% in un tino di acciaio inossidabile e l'altro 50% in una botte di legno. Nella botte il vino si è sviluppato in un modo molto particolare. Durante la sua fermentazione durata 14 mesi ha avuto luogo anche la degradazione degli acidi (fermentazione malolattica) e la fermentazione è terminata contemporaneamente a quella dei vini dell'annata 2013. Seguire l'evoluzione di questo vino è stato fantastico, impressionante e per me molto istruttivo.

Alcol: 14,5% vol., Acidità complessiva: 5,2 g/l, Zuccheri residui: 3,8 g/l



T.N.

06