



THOMAS NIEDERMAYR
HOF GANDBERG

T.N. *06* PIWI WEISS 2013



IL VIGNETO BIOLOGICO "HOF GANDBERG"

Da oltre vent'anni il vigneto biologico „Hof Gandberg“ viene coltivato dalla famiglia Niedermayr secondo principi organici e biologici.

Thomas Niedermayr è recentemente subentrato a suo padre Rudolf nella gestione dell'attività. Thomas ha fatto propri i principi di genuinità appresi da suo padre e continua a guidare l'attività con rinnovato dinamismo.

„ Da giovane viticoltore, nella vigna che mi è stata affidata provo a combinare idee innovative con pratiche tradizionali. Mi piace lavorare nella natura e osservare come un piccolo germoglio nel corso delle stagioni si trasformi in un vino genuino e dal carattere forte.

Tengo molto a che il vino debba avere una personalità forte e rispecchiare l'annata e questo riesce al meglio se si lavora secondo le priorità poste dalla natura e si cerca di sfruttarne la sua magnifica forza. Per questo motivo nei miei vigneti troverete anche l'erba alta, piante in fiore e una bella varietà di animali. La chiave per un buon vino sta nella natura stessa. „

Thomas Niedermayr

Questo vino bianco riluce brillante grazie al colore giallo intenso fortemente espressivo e presenta un aroma tondo con raffinate note speziate, grapefruit e un delicato profumo di fiori. Un vino in ogni caso vivace, altresì armonico e tranquillo che diverte. A chi concede a questo vino un po' di tempo, tra qualche anno sarà certamente riservato un godimento ancora più profondo.

VARIETÀ: Il vino "T.N. 06" si ottiene dalla robusta varietà **Souvignier gris** che è altamente resistente alle malattie fungine. Gran parte del vitigno è stato trapiantato nel 2006. I grappoli d'uva color magenta di medie dimensioni hanno un aroma molto armonico con un gusto equilibrato.

ZONA DI PRODUZIONE E TERRENO: L'uva cresce nel nostro podere "Hof Gandberg" che si trova nel territorio montuoso di Appiano (Eppan) a 520 m s.l.m. sulle pendici orientali del monte Ganda (Gandberg). Il terreno presenta un'alta percentuale di pietrisco ed è molto calcareo, profondo e argilloso.

VENDEMMIA: La vendemmia dell'uva nel pieno della maturazione ha avuto inizio il 18 ottobre e si è protratta fino al 26 ottobre. Siccome solo i grappoli migliori giungono in cantina, è necessaria una vendemmia manuale effettuata con molta cura e delicatezza. Con un contenuto di zucchero pari a 20,5° KMW (*corrisponde al grado Babo, n.d.t.*) abbiamo ottenuto una qualità veramente eccezionale per il vino che è la nostra punta di diamante, ovvero il "T.N. 06".

AFFINAMENTO: Dopo la pigiatura soffice dell'uva intera, il mosto ha potuto fermentare in *tonneaux* con lieviti autoctoni e maturarvi per una durata di dodici mesi. Per ulteriori nove mesi, il vino resta in contenitori d'acciaio. Da luglio 2014, il nobile nettare riposa in bottiglie, nelle quali ha potuto evolversi ulteriormente per almeno otto mesi prima di arrivare sul mercato.

Grado alcolico: 14% vol., acidità totale: 6,3 gr/lit, residuo
zuccherino: 4,2 gr/lit Quantità di bottiglie: 2.500 bottiglie



T.N.

06