



THOMAS NIEDERMAYR

HOF GANDBERG

## T.N. 76 WEISSBURGUNDER 2013



### 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 piccolo, 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



T.N.

76

“Sui vitigni nodosi, vecchi di 40 anni, di pinot bianco, con i loro polloni arruffati, crescono uve dal sapore delizioso. E dalla vendemmia del 2013 è nato un vino davvero particolare.”

Dopo oltre 24 mesi di fermentazione e poi maturazione, nel bicchiere si versa un vino con un carattere elegantemente marcato. Nel profumo si avverte un aroma maturo e fruttato, e una mineralità persistente sul palato. Un vino allo stato puro.

**VARIETÀ:** Nel 1976 Rudolf Niedermayr ha piantato i vitigni di pinot bianco, ponendo le basi per la nascita di questo incredibile vino. Già allora il viticoltore era innovativo e amava sperimentare: scelse il sistema di coltivazione Casarsa, insolito in quei tempi. Nella tenuta Hof Gandberg il pinot bianco è ormai l'unica varietà non resistente ai funghi, mentre nella zona Monte Appiano è tipico e molto diffuso.

**TERRENO E UBICAZIONE:** Le uve prosperano alla tenuta Hof Gandberg, che si trova ad Appiano Monte, a 520 metri di altitudine, ai piedi del Monte Gandberg, sul suo lato orientale. Il terreno calcareo-argilloso, molto profondo, è caratterizzato da un'alta percentuale di pietra dolomitica bianca.

**RACCOLTO:** Prima che i frutti iniziassero a maturare, da ogni grappolo fu rimossa la metà degli acini, in modo che i restanti potessero crescere in modo più concentrato. Così alla fine abbiamo potuto raccogliere piccoli grappoli e dal gusto molto intenso, che il 3 ottobre 2013 sono stati selezionati a mano e portati in cantina.

**IN CANTINA:** Il succo dell'uva è rimasto per uno o due giorni nel mosto, per essere poi pressato delicatamente. Dopo oltre due anni di fermentazione in una botte di acciaio con lieviti della tenuta, il vino è stato tolto dal lievito totale, che nel frattempo era sedimentato in modo naturale, ed è stato imbottigliato non filtrato nell'agosto 2016. Il pinot bianco T.N. 76 è in commercio dall'autunno 2016.

Alcool: 14 % vol.; Acidità: 5,2 g/l; Zucchero residuo: 1,8 g/l  
Quantità prodotta: 2.800 bottiglie