



THOMAS NIEDERMAYR
HOF GANDBERG

T.N. *06* PIWI WEISS 2014



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.

06

Appiano Monte: un luogo particolare, un vino particolare. Il gusto pieno e corposo, dalla piacevole persistenza e la struttura vellutata, conferisce a questo vino una vivace pienezza. "Questo vino in un primo momento suscita curiosità e poi fa venire voglia di provarlo ancora!"

"Un vino bianco fresco, non filtrato e dagli aromi raffinati, con note gradevolmente speziate di pompelmo e fiori delicati."

VARIETÀ: il vino "T.N. 06 PIWI WEISS" viene ottenuto da vitigni Sauvignier gris resistenti alle malattie fungine. Il vitigno principale è stato piantato nel 2006. Le uve, mature, color magenta, anche nel 2014 hanno regalato un gusto eccellente.

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: il raccolto delle uve completamente mature è iniziato il 12 ottobre ed è proseguito fino al 18 ottobre. Una volta raggiunta la completa maturazione l'uva è stata raccolta e selezionata a mano. Con un tenore di zucchero di 20° Kmw il "Piwi Weiß" vanta una qualità veramente ottima!

IN CANTINA: in seguito ad una soffice pressatura delle uve intere, il mosto è stato lasciato a fermentare in tonneau con il lievito della tenuta e lasciato a maturare per 13 mesi. Il vino è stato inoltre conservato per altri 10 mesi in serbatoi di acciaio. Queste nobili gocce sono state infine imbottigliate in agosto 2016 dove si possono sviluppare da allora per qualche altro mese, prima di essere messo in commercio.

Alcool: 14 % vol.; Acidità: 5,8 g/l; Zucchero residuo: 2,3 g/l
Quantità prodotta: 1.036 bottiglie