



THOMAS NIEDERMAYR
HOF GANDBERG

T.N. *04* BRONNER 2015



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

La vitalità dei vitigni e la loro crescita spontanea in armonia con la natura rendono il Bronner una varietà accattivante e al contempo molto importante per la coltivazione vitivinicola della tenuta Hof Gandberg. Dopo la magnifica estate 2015 il raccolto nell'autunno variopinto è stato straordinario: gli acini, piccoli e completamente maturi, erano perfetti. Ora, dopo un anno di maturazione, il vino può finalmente essere gustato. Si capisce sin da ora che negli anni a venire il gusto di questa annata continuerà a migliorare.

VARIETÀ: la varietà „Bronner“ è creata da vitigni resistenti alle malattie fungine. I primi vitigni furono piantati nel 2004. Nel frattempo questa varietà è divenuta una delle più importanti varietà della nostra tenuta.

TERRENO E UBICAZIONE: le uve Bronner 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: l'uva, non appena raggiunta la completa maturazione, è stata raccolta a mano il 6 settembre 2015. A causa dell'anno molto caldo e secco, gli acini erano piccoli e più concentrati del normale, con rese molto limitate. Sul palato però l'aroma intenso e maturo si sprigionava divinamente, sottolineato una vivace acidità.

IN CANTINA: le uve sono state pressate delicatamente e il mosto ha fermentato per molti mesi con il lievito della tenuta stessa fino all'arrivo dell'inverno. La maturazione è avvenuta fino a fine maggio con lievitazione totale. A metà agosto 2016 è stato imbottigliato e da settembre è disponibile per i consumatori.

Alcool: 13.5 % vol.; Acidità: 6.6 g/l; Zucchero residuo: 7.4 g/l
Quantità prodotta: 2.860 bottiglie



T.N.

04