



THOMAS NIEDERMAYR
HOF GANDBERG

T.N. 14 SOLARIS 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



T.N.

14

“Un goccio che invoglia a berne di più.”

Solaris è un bianco fruttato, non filtrato, con una tonalità di verdastro opaco. Grazie alla maturazione perfetta delle uve è nato l'aroma, tipico per questi vini, della frutta a nocciolo, con una pienezza armonica e cremosa-vanigliata.

VARIETÀ: Solaris fa parte dei vitigni resistenti ai funghi. Già nel 1999 Rudolf, padre di Thomas Niedermayr, ha piantato questa varietà in una delle sue vigne: allora era un precursore dei tempi nell'agricoltura biologica e pioniere dei PIWI. Nel 2014 accanto alla tenuta Hof Gandberg sono state piantate delle viti Solaris: Da questa vigna provengono le uve utilizzate per il vino T.N. 14 Solaris.

TERRENO E UBICAZIONE: Le viti Solaris crescono ad Appiano Monte e nei dintorni, a 520 - 650 m s.l.m. Il terreno calcareo-argilloso e profondo, è caratterizzato dall'alta percentuale di roccia dolomitica bianca.

RACCOLTO: Con la qualità Solaris si apre ogni anno la nostra vendemmia. Nel 2015 abbiamo vendemmiato le prime uve dai vitigni ancora giovani: i frutti perfettamente maturi sono stati selezionati a mano già il 22 agosto. Erano molto dolci, tuttavia ricchi di armonica acidità matura e molto aromatici.

IN CANTINA: le uve intere sono state pressate delicatamente e il mosto ha fermentato per tre settimane con i lieviti indigeni della tenuta. Fino a giugno il vino è stato lasciato a maturare in botti di acciaio con lieviti totali e in agosto 2016 è stato infine imbottigliato non filtrato: da settembre il T.N. 14 Solaris 2015 è in commercio. Il lievito naturale protegge il vino e agevola la sua sana maturazione anche in bottiglia.

Alcool: 14 % vol.; Acidità: 5,3 g/l; Zucchero residuo: <1 g/l
Quantità prodotta: 1196 bottiglie