



THOMAS NIEDERMAYR  
HOF GANDBERG

T.N. **11** GANDFELS 2016



#### VINI NATURALI - TENUTA HOF GANDBERG

**Fiori di girasole fra le vigne. Ragnatele sul trattore. Nuova cantina. Stile antico. Angoli e spigoli. Donne e uomini.**

Da oltre 25 anni la famiglia Niedermayr cura il proprio maso Hof Gandberg in modo sostenibile: diamo ascolto a pensieri e sentimenti.

Piena confidenza nella natura, puntando sulle sue forze elementari. Un processo in contrasto rivoluzionario. Nel 1993 entrano per la prima volta nella propria cantina le uve per dar vita a vino biologico. Ricerche intense su vie sostenibili conducono ben presto ai PIWI, viti resistenti con uve di prima qualità.

Ricompensati generosamente: esperienze sia negative che positive hanno portato ispirazione per il nostro vino naturale. Lo lasciamo svilupparsi. Nasce fuori. In cantina trova la sua piena espressione. Insieme cresciamo e maturiamo. Ognuno con la propria individuale personalità, riflesso di tutte le ore di sole e tempeste della vita.

“ accurato, artigianale, minimalistico, spontaneo, non chiarificato né filtrato, individuale: naturalmente vino. ”  
Thomas Niedermayr

#### **VINO:** *Scuro incanto brillante*

Un carattere esigente con angoli e spigoli. Accompagna i piatti principali. Forte anche da solo.

Ognuno senta cosa naso e bocca gli ispirano. Tannini pieni, vellutati, densi, persistenti. Un rosso quasi nero viola, frutti scuri, freschezza matura, un tocco focoso, cacao dolce amaro. Ma anche un profumo di fiore, delicato e amabile.

Un vino per un grande bicchiere per 1001 notte, volendo anche con della cioccolata seducente...

**VARIETÀ:** Vino rosso. Varietà PIWI della famiglia Cabernet. Lunghi anni di ricerca e prove: finalmente due si sono trovati.

**TERRENO E UBICAZIONE:** Appiano Monte, vicino alle buche di ghiaccio, Maso Hof Gandberg, lato orientale, 520 m s.l.m. Terreno argilloso, calcareo, profondo, con alta percentuale di roccia dolomitica bianca.

**VENDEMMIA:** uve selezionate a mano dal 15 al 16 settembre 2013.

**IN CANTINA:** delicata diraspatura, fermentazione spontanea con i lieviti indigeni del vigneto. Dopo 1 settimana delicatamente pressate dalle bucce. Un anno in botte di rovere neutra, 10 mesi in acciaio. Imbottigliato nel agosto 2017, non filtrato.

**INFO:** alcool: 14 % vol.; acidità: 5,5 g/l; zucchero residuo: 1 g/l; quantità prodotta: 1.000 bottiglie



T.N.

**11**

