



THOMAS NIEDERMAYR
HOF GANDBERG

T.N. 76 WEISSBURGUNDER 2015



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 alle malattie fungine, 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: *C'era una volta un frutteto con antichi alberi di pere...*

Un vino maturo, con fermezza e profondità: l'accompagnatore di pasti che provvede al bilancio idoneo.

Ognuno senta cosa naso e bocca gli ispirano.

Che siano sapori speziati, acidità delicata, sapori di frutti e fiori di frutta a semi o calde note che richiamano fondente cioccolato bianco, tannini fini accentuati, un tocco di cera d'api forse.

Questo vino regge dolce armonia.

VARIETÀ: Pinot bianco. Vitigni nodosi con tralci arruffati piantati nel 1976 da Rudolf Niedermayr nel rarissimo sistema di coltivazione Casarsa (cordone alto). La varietà tipica in zona Monte Appiano è ormai l'unica non PIWI su maso Hof Gandberg.

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: uva selezionato a mano il 1 settembre 2015. Prima dell'inizio della maturazione, riduzione della metà di ogni grappolo per ottenere uva ancora più concentrate.

CANTINA: mosto in parte a contatto con le bucce fino a due giorni, in parte fermentato sulle bucce. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, metà in acciaio, metà in rovere. 22 mesi in contatto con i lieviti; imbottigliato in agosto 2017 senza chiarificazione né filtrazione.

INFO: alcool: 13 % vol.; acidità: 5 g/l; zucchero residuo: <1 g/l
Quantità prodotta: 1000 bottiglie



T.N.

76