



THOMAS NIEDERMAYR

HOF GANDBERG

T.N. **14** SOLARIS 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: Un sogno estivo: Solaris

Un vino vivace per uscire e festeggiare insieme agli amici. Dai 18 anni. Unisex.

Ognuno senta cosa naso e bocca gli ispirano. Che siano frutti esotici maturi, gialli o piuttosto frutta a nocciolo. Saporito, speziato, affascinante, attraente, con un'anima fresca e vivace: questo bianco mostra carattere.

VARIETÀ: Solaris. Vino bianco. Anno d'impianto 2014: viti giovani, ancora impetuose, selvagge, audaci.

TERRENO E UBICAZIONE: Appiano Monte, Putschwan e Kaltere Höhe. Fra 500 e 700 m s.l.m. Terreno argilloso, calcareo, in parte molto povero, scheletrico ricco, profondo, con un'alta percentuale di roccia dolomitica bianca.

VENDEMMIA: Con la raccolta di Solaris si apre ogni anno la vendemmia. Uve selezionate a mano nel 2016 dall'1 all'8 settembre.

CANTINA: Pressatura delicata delle uve intere. Fermentazione spontanea del mosto tramite i lieviti indigeni del vigneto. 8 mesi di maturazione con le fecce in acciaio, 14 settimane in botte di rovere neutra da 500 l. Imbottigliato in agosto 2017, non filtrato.

INFO: alcool: 14 % vol.; acidità: 6,2 g/l; zucchero residuo: 1,3 g/l; quantità prodotta: 3.830 bottiglie



T.N.

14