



THOMAS NIEDERMAYR

HOF GANDBERG



ABENDROT 2017

VINI NATURALI - TENUTA THOMAS NIEDERMAYR

Perché non mettere in dubbio ciò che per tutti è logico? Perché cercare di raggiungere con la forza di tanti mezzi tecnici una cosa che si può ottenere con pazienza e rispetto per la natura in modo molto più sostenibile?

Per questo Rudi Niedermayr è uno dei pionieri dell'agricoltura biologica. E per questo si è dedicato ai PIWI, vitigni resistenti alle malattie fungine.

Il suo dono –guardare tutto con i piedi per terra – è passato a suo figlio Thomas, che amplia la filosofia del padre. In un ambiente vitale fa crescere vini naturali ed eleganti che sanno essere particolari e invogliano a bere un altro bicchiere.

Vino sincero, un intero microcosmo. Simbolo della sua provenienza, con tutte le ore di sole e tempesta della sua vita.

VARIETÀ: Sauvignier gris. Vino bianco macerato. Le viti di questa varietà rara sono state piantate nel 2006. Seducenti le bacche con il loro colore dalle tonalità opache come anche brillanti, da magenta a ruggine, rame, viola e lilla.

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 il 27 settembre 2017.

CANTINA: Fermentazione spontanea con i lieviti indigeni del vigneto. Circa tre mesi a contatto con le vinacce. Maturazione di 23 mesi metà in acciaio, metà in rovere neutro. Imbottigliato nell'agosto 2019 senza essere né chiarificato né filtrato.

INFO: alcool: 13,5 % vol.; acidità: 5 g/l; zucchero residuo: <1 g/l; pH: 3,7; solforosa totale: 47mg/l; quantità prodotta: 1.850 bottiglie + 20 magnum

” *Pazienza e sensibilità sono il segreto lungo il percorso dal seme fino alla vite, dall'uva al vino naturale. Accompagniamo questo sviluppo per far evolvere vini profondi. Con carattere unico, come noi.*

“

Questo vino può essere decantato a piacere o bevuto in un bicchiere grande per potersi aprire in modo ottimale.

Occhio: toni caldi di ambra nobile.

Naso: aromi di prugna, amarena e mandorla si fondono con note resinose e il profumo di cannella.

Bocca: fresco e succoso; con il suo tannino vellutato persiste nel palato.

