



THOMAS NIEDERMAYR

HOF GANDBERG



SOUVIGNIER GRIS 2018

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. Con bacche di colore magenta e ruggine.

TERRENO E UBICAZIONE: Appiano, fra 270 e 400 m s.l.m. Terreno argilloso, calcareo, in parte molto povero, ricco di scheletro, profondo, con un'alta percentuale di roccia dolomitica bianca.

VENDEMMIA: uve selezionate a mano tra il 20 agosto e il 26 settembre 2018.

CANTINA: Pressatura delicata delle uve intere. Fermentazione spontanea del mosto tramite i lieviti indigeni del vigneto. 12 mesi di maturazione con le fecce in botte di rovere neutra da 500 l e in botte di acciaio. Imbottigliato in agosto 2019, non filtrato.

INFO: alcool: 14 % vol.; acidità: 5,2 g/l; Solforosa totale: 28mg/l; zucchero residuo: <1 g/l; quantità prodotta: 6.350 bottiglie.

“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.”



Naso: Spezie ed erbe aromatiche; frutta secca

Bocca: Pieno, minerale, con una buona presa sul finale