2019

BRONNER

Un vino che vibra. Chiaro e diretto – senza deviazioni. Erbe fresche, mineralità e sapidità. Non alza la voce, ma resta, anche quando tutto tace.

STORIA:

Il Bronner è l'unico tra i nostri vini che nasce fuori da Appiano: cresce ad Algundo, vicino a Merano, in una ripida vigna terrazzata esposta a sud, su suoli poveri di scisto gneissico. Qui trova calore e condizioni ideali per esprimere il suo potenziale. Rudi ha iniziato a coltivarlo nei primi anni 2000, dopo varie prove. Oggi è una delle nostre tre varietà principali – e una delle più affascinanti.

PIATTI PREFERITI:

Zuppa d'orzo altoatesina, tris di canederli, insalata di cavolo con speck o un semplice tagliere contadino.

LUOGO E SUOLO:

450 m s.l.m. – ripido pendio ai piedi del Gruppo di Tessa, suolo molto povero, pietroso e scintillante di gneiss.

ANALISI:

Alcol: 13 % vol. | Zuccheri residui: <1 g/l
Acidità: 5,7 g/l | Solfiti: 38 mg/l

SI ABBINA A:

Una serata tra amici, seduti attorno a un tavolo in giardino. Informale ma speciale. Perfetto anche in abbinamento a tavola.

VITIGNO:

Bronner – Vino bianco.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE:

Raccolta manuale accurata in più passaggi tra il 3 e il 13 settembre 2019. Diverse ore di macerazione in pressa, poi pressatura delicata. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni per diverse settimane. Affinamento in acciaio e in botti neutre di legno – prima sui lieviti totali, poi fini. Imbottigliato ad aprile 2021, senza chiarifica né filtrazione, seguito da affinamento in bottiglia.

Thomas Niedermayr | info@thomas-niedermayr.com | +39 340 8242495 | Südtirol – Italia

NIEDERMAYR

Una tenuta che mette alla prova i limiti. Radicata a Monte di Appiano, guidata dal coraggio, rispetto e amore per l'artigianalità. Qui nascono vini che non fingono – autentici, indipendenti e profondamente legati alla natura.

STORIA:

Tutto inizia a metà degli anni '80 con Rudi Niedermayr, pioniere della viticoltura biologica in Alto Adige. Da allora, il maso Hof Gandberg è al centro del nostro pensiero e del nostro lavoro. Oggi, Marlene e Thomas portano avanti questa visione: biologica, decisa, consapevole. La nostra filosofia è semplice: ottenere il meglio dalla natura senza forzarla. I nostri vini parlano di tempo, artigianalità e origine.

MOMENTI PREFERITI:

Una chiacchierata sincera con un bicchiere di vino, una cena semplice condivisa con chi conta davvero. Ci piacciono i momenti autentici, quelli piccoli ma veri – senza scenografie, senza filtri.

LUOGO:

La nostra tenuta si trova in Alto Adige, nel piccolo borgo di Appiano Monte, a circa quindici minuti a sud di Bolzano. Ai piedi del Monte Ganda, viviamo e lavoriamo circondati dal verde. Tre generazioni condividono questo luogo, dove agricoltura, viticoltura e vita di maso si intrecciano ogni giorno.

PER CHI:

Per chi ama il vino e desidera scoprirne l'essenza. Per chi è curioso, aperto e attento alla qualità, oltre le apparenze. Per chi sa godersi il momento – con semplicità, presenza e piacere.

VALORI:

Crediamo nel coraggio di seguire la propria strada e nel rispetto profondo per le persone, gli animali e la natura. Per noi contano il sapere artigianale, il tempo e la pazienza – tutto ciò che serve per creare qualcosa che duri e parli con onestà.

Thomas Niedermayr | info@thomas-niedermayr.com | +39 340 8242495 | Südtirol – Italia