NIEDERMAYR
THOMAS

2023

FREISTIL

Una cuvée bianca frizzante, fatta per stappare e respirare. Al naso fiori delicati, scorza di mandarino e di limone. In bocca è succosa e precisa, con una bolla fine: freschezza, una nota sapida e un tocco di spezia in equilibrio. Un vino da momento – da godersi e lasciarsi andare.

STORIA:

Freistil nasce da una selezione dei nostri sette vigneti, tra i 270 e i 700 metri di altitudine. Qui convivono parcelle diverse, esposizioni e altezze: tutto finisce in un'unica cuvée. Méthode ancestrale: fermentazione che si chiude in bottiglia e regala un frizzante naturale. Non forzato, non costruito. Da bere in compagnia, con leggerezza.

PIATTI PREFERITI:

Ottimo come aperitivo, sorprendente anche con il dessert. Sta benissimo con piatti leggeri: pesce, verdure, un'insalata primaverile con caprino fresco.

LUOGO E SUOLO:

Selezione da 7 parcelle, tra 270 e 700 m s.l.m.. In prevalenza terreno profondo, argilloso e ricco di calcare, con un elevato contenuto di dolomia bianca.

ANALISI:

Alcol: 11% vol. | Zuccheri residui: <1 g/l
Acidità totale: 7,2 g/l | Solforosa totale: 22 mg/l

SI ABBINA A:

Quando hai voglia di qualcosa di fresco. Per il primo sorso che apre la serata, per un aperitivo con gli amici, per brindisi speciali – o per un picnic improvvisato nel verde.

VITIGNO:

Cuvée delle nostre varietà principali: 40% Souvignier Gris, 35% Bronner, 25% Solaris

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE:

Raccolta manuale in più passaggi tra il 16 e il 30 agosto 2023. Fermentazione spontanea in acciaio, in parte con alcuni giorni sulle bucce. Imbottigliato in autunno con aggiunta di mosto dolce: la fermentazione si è conclusa lentamente in bottiglia, sviluppando il suo frizzante naturale. Sboccatura a dicembre dopo la seconda fermentazione. Naturalmente non chiarificato e non filtrato.

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