2020

SOLARIS

Chiaro, preciso, deciso. Un vino che mostra quanto possa essere puro il Solaris – vivo, intenso e minerale. Al naso frutta a nocciolo e pietra focaia, al palato energico e diretto, con una succosa spinta finale.

STORIA:

Rudi è stato il primo a piantare viti di Solaris in Italia. Questo vino rappresenta per noi l'essenza del terroir: autentico, sincero, essenziale. Sui nostri suoli calcareo-dolomitici, il Solaris esprime una mineralità chiara, rocciosa e una frutta intensa e nitida.

PIATTI PREFERITI:

Ideale con gli asparagi, pesce alla griglia o piatti che richiedono un accompagnamento fine ed elegante.

LUOGO E SUOLO:

Appiano Monte, Putschwan e zona alta di Caldaro, tra 500 e 700 m s.l.m. Terreni profondi, ricchi di calcare e dolomia bianca – in parte poveri, con scheletro abbondante, argillosi e ben drenati.

ANALISI:

Alcol: 13% vol. | Zuccheri residui: <1 g/l
Acidità totale: 6,8 g/l | Solforosa totale: 24 mg/l

SI ABBINA A:

Per chi cerca momenti di chiarezza. Un vino per conversazioni profonde e per chi vuole percepire ogni dettaglio.

VITIGNO:

Solaris – Vino bianco.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE:

La vendemmia del Solaris apre ogni anno la nostra raccolta. Tra il 19 e il 26 agosto 2020, raccolta manuale delicata in più passaggi. Breve macerazione in pressa, poi pressatura soffice. Fermentazione alcolica e malolattica spontanee. Affinamento di 15 mesi in grandi botti neutre di rovere, acacia e castagno – prima sui lieviti interi, poi sui lieviti fini. Successivo passaggio in acciaio. Imbottigliato a fine aprile 2022, non filtrato e non chiarificato.

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