



2024

# SUMM BIANCO

Basta dire “Summ” e la mente si mette in viaggio: le api ronzano, i fiori sbocciano, il sole splende. Un vino che celebra l’attimo. Croccante, fresco, succoso, coinvolgente, stimolante!

## STORIA:

Il Summ è il nostro biglietto da visita. Una cuvée che unisce tutte le nostre parcelle, altitudini ed esposizioni. Nata dalla selezione dei nostri 7 vigneti – da 270 a 700 m s.l.m. – esprime il cuore del nostro lavoro, il nostro stile e la nostra visione. Un vino accessibile e vitale, che trasmette pura gioia.

## PIATTI PREFERITI:

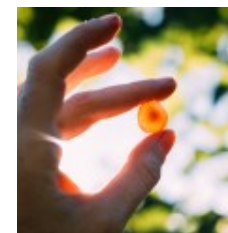
Piatti leggeri e freschi: insalate estive, verdure grigliate, formaggio di capra fresco o semplicemente un buon pane con olio d’oliva.

## 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: 11,5% vol. | Zuccheri residui: <1 g/l  
Acidità totale: 6,3 g/l | Solforosa totale: 27 mg/l



## SI ABBINA A:

Momenti semplici, senza troppi pensieri. Serate spontanee in giardino, picnic all’aperto o un aperitivo tra amici.

## VITIGNO:

Cuvée delle nostre varietà principali: in parti uguali di Solaris, Bronner e Sauvignier gris

## VENDEMMIA E VINIFICAZIONE:

Raccolta manuale delicata in più passaggi tra il 16 agosto e l'8 settembre 2024. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni. In piccola parte macerato sulle bucce in acciaio. Affinamento di 12 mesi sui lieviti in legno neutro, seguiti da altri 12 mesi in vasche d'acciaio. Imbottigliato a agosto 2025, non chiarificato e non filtrato.



# 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:

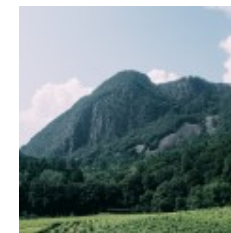
Tutto inizia a metà degli anni '80 con Rudi Niedermayr, pioniere della viticoltura biologica in Alto Adige. Da allora, il maso Hof Gandberg è al centro del nostro pensiero e del nostro lavoro. Oggi, Marlene e Thomas portano avanti questa visione: biologica, decisa, consapevole. La nostra filosofia è 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.