

**VENDITA IN ESCLUSIVA SU TUTTA ITALIA ESCLUSO LA REGIONE: Trentino-Alto Adige e LE PROVINCE: Bergamo, Udine, Treviso, Padova, Verona, Vicenza e Roma (città).**



# NIEDRIST

## Cornaiano/Appiano (BZ)



Ettari vitati: 11



Bottiglie prodotte: 60.000



Tipo di agricoltura: In conversione biologica



ALTO ADIGE

Vini con origine: le radici delle viti sono profonde.

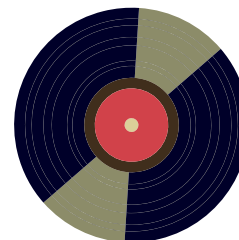
Da oltre 30 anni, Ignaz ed Elisabeth coltivano la "loro" azienda a Cornaiano, nel cuore del comprensorio viticolo altoatesino, dove regnano le condizioni migliori per produrre vini di eccellenza. I vigneti sono distribuiti in tre zone: a Cornaiano, ad Appiano Monte e a Gries. Anche se da un punto di vista geogra-

fico sono aree relativamente contigue, le loro caratteristiche sono assolutamente differenti.

Tra l'altro, sono proprio questo contrasto e questa varietà a conferire ai vini espressività e carattere deciso. "Ciò che teniamo in massimo conto sono i terreni e le peculiarità delle singole zone, cerchiamo di creare una sintonia tra terreno, pianta e attività manuale del viticol-

to" - dice Ignaz Niedrist - "Tutti i lavori vengono svolti con grande devozione, con consapevolezza nei confronti della natura e nel rispetto della sostenibilità". Ignaz Niedrist, sua moglie Elisabeth e i loro figli Maria e Johannes si tengono aggiornati e applicano la loro preparazione e il loro sapere nel modo più coscienzioso possibile. Si affidano tanto all'intuizione e alla grande esperienza in

vigna. La lavorazione del terreno è il più possibile delicata. Nella cantina ristrutturata della tenuta Niedrist di Cornaiano si ottengono vini vitali, armonici e di marcata personalità. L'assortimento dei vini bianchi comprende Pinot bianco, Sauvignon, Chardonnay e Riesling mentre i vini rossi offerti dalla cantina sono Pinot nero, Lagrein, un pò di Merlot e Syrah.



### PINOT BIANCO BERG

#### ALTO ADIGE D.O.C.

Pinot Bianco 100%

**Provenienza:** Appiano Monte (BZ) pendii esposti a est a 500-600 s.l.m., suoli calcarei ai piedi del Massiccio della Mendola, prevalentemente dolomiti.  
**Vinificazione:** Vendemmia e selezione manuali, fermentazione in acciaio per ca. 14 giorni a 19-20° C, lieviti selezionati in azienda, senza fermentazione malolattica.  
**Affinamento:** sui lieviti fini in acciaio;  
 Di colore giallo paglierino brillante, con riflessi verdolini, al naso sentori di mela fragrante e pera. Al palato un corpo possente e ben proporzionato, acidità spiccata, finale sapido e minerale.

### SAUVIGNON PORPHYR & KALK

#### ALTO ADIGE D.O.C.

Sauvignon Blanc 100%

**Provenienza:** Appiano Monte ed Cornaiano; vigneti esposti a est e ovest a 450-600 s.l.m., terreno porfirico con depositi morenici acidi a Cornaiano e calcareo ad Appiano Monte.  
**Vinificazione:** Vendemmia e selezione manuali, fermentazione in acciaio per ca. 14 giorni a 19-20° C, lieviti selezionati in azienda, senza fermentazione malolattica.  
**Affinamento:** in botte di acciaio ed acciaio.  
 Di colore giallo luminoso con riflessi verdolini, al naso intense note fruttate, fior di sambuco, melissa, note agrumate di pompelmo. Al palato è vivace, fresco con una piacevole acidità, retrogusto molto persistente

### RIESLING BERG

#### ALTO ADIGE D.O.C.

Riesling Renano 100 %

**Provenienza:** Appiano Monte, vigneti esposti a est a 500-600 s.l.m. Suoli calcarei ai piedi del Massiccio della Mendola, prevalentemente dolomiti.  
**Vinificazione:** Vendemmia e selezione manuali a inizio ottobre, fermentazione in acciaio per ca. 3 settimane a 19-20° C, selezione di lieviti in azienda, senza fermentazione malolattica.  
**Affinamento:** in acciaio  
 Di colore giallo paglierino chiaro, al naso sentori di frutta matura di pesca, albicocca, ananas. Al palato è fragrante, citrino, con una bella sapidità.

### MITTERBERG WEISS TRIAS

Chardonnay, Petit Manseng, Incrocio Manzoni.

**Provenienza:** Appiano Monte ai piedi del Massiccio della Mendola, e Cornaiano, vigneti esposti a est e ovest a 450-580 s.l.m., terreno calcareo (Appiano Monte) e porfirico con depositi morenici acidi (Cornaiano)  
**Vinificazione ed Affinamento:** Vendemmia e selezione manuali a metà settembre-inizio ottobre; fermentazione e malolattica svolta in barriques e tonneaux (500 l); il vino matura poi sui lieviti fini per 9 mesi  
 Di colore: giallo paglierino chiaro. Al naso: un velo di erbe e spezie ma anche sfumature aromatiche fruttate note minerali e salate. Al palato: morbido e potente con acidità vivace, retrogusto profondo


**NIEDRIST**  
 Corcaiano/Appiano (BZ)

**new**


0,75 lt

## PENTA MITTBERG CHARDONNAY

Chardonnay 100%

**Provenienza:** Corcaiano (BZ), vigneti esposti a est e ovest a 450-580 s.l.m. Suolo: porfirico con depositi morenici acidi.

**Vinificazione:** Vendemmia a metà Settembre, selezione manuale delle uve; fermentazione malolattica svolta in barriques e tonneaux usate e acciaio; stabilizzazione con freddo invernale e leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento.

**Affinamento:** 12 mesi in tonneaux e in acciaio e 6 mesi in acciaio.  
 Di colore giallo paglierino brillante, al naso è ricco e denota i sentori classici del vitigno con aromi di erbe aromatiche. Al palato è elegante, equilibrato, raffinato e persistente, con una bella nota sapida nel finale.



0,75 lt

## MITTBERG ROSÉ

Merlot e Syrah

**Provenienza:** Viti giovani di Merlot e Syrah a Corcaiano (BZ), 400-450 s.l.m., suoli morenici di origine glaciale, pietrosi con contenuto di sabbia e argilla.

**Vinificazione:** vendemmia e selezione manuali, macerazione a freddo per almeno 3ore, fermentazione in acciaio per 14 giorni a 20° C.

**Affinamento** in acciaio.  
 Di colore rosa brillante. Al naso note delicate di lamponi e fragole. Al palato intenso, persiste a lungo in bocca con la sua elegante acidità.



0,75 lt

## PINOT BIANCO LIMES

ALTO ADIGE D.O.C.

Pinot Bianco 100 %

**Provenienza:** vigneto singolo (Cru) ad Appiano Monte, esposto a est a 550-600 s.l.m., suoli calcarei, prevalentemente dolomiti ai piedi del Massiccio della Mendola. I ceppi impiegati sono frutto di una selezione massale.

**Vinificazione:** fermentazione in botte di rovere, fermentazione malolattica parziale.

**Affinamento:** sui lieviti fini per 12 mesi.  
 Di colore giallo paglierino lucente, al naso note fruttate mature di mela, pera, pesca bianca, sentori minerali di pietra focaia. Al palato struttura compatta, retrogusto persistente, spiccatamente minerale

2021

 Gault+Millau  
 Vinum 92/100

2020

vincus 93/100



0,75 lt

## SAUVIGNON LIMES

ALTO ADIGE D.O.C.

Sauvignon Blanc 100 %

**Provenienza:** vigneto singolo (Cru) ad Appiano Monte, a 550 m s.l.m. esposto a est, terreno calcareo. I ceppi impiegati sono frutto di una selezione clonale e massale.

**Vinificazione:** Vendemmia e selezione manuali a metà settembre fermentazione in botte di rovere, parziale fermentazione malolattica.

**Affinamento:** sui lieviti fini per 12 mesi.

Di colore giallo luminoso con riflessi verdolini, al naso frutta esotica, aromi di erba e tè verde, sentore di uva spina e lime. Al palato un gioco fra gli aromi fruttati e le note minerali, sapore armonicamente pieno.



0,75 lt

**PRODUZIONE LIMITATA 1.000 BT**

## GEWÜRZTRAMINER

ALTO ADIGE D.O.C.

Gewürztraminer 100%

**Provenienza:** Bassa Atesina (BZ), suolo calcareo, prevalentemente dolomitico.

**Vinificazione:** Vendemmia e selezione manuali a metà Settembre, breve macerazione a freddo, pressatura soffice immediata. Fermentazione lenta a temperatura controllata (19-20°C).

**Affinamento** in acciaio fino a inizio estate.  
 Di colore giallo paglierino carico con riflessi dorati, al naso note fiorite di petali di rosa, frutta esotica gialla matura e aromi di mela cotogna. Al palato succoso, speziato, con intensa aromaticità e sapidità.



0,75 lt

 2023  
 Vinum 90/100

## KALTERERSEE

ALTO ADIGE D.O.C.

Schiava 100%

**Provenienza:** Lago di Caldaro (BZ), viti che di oltre 80 anni. Terreni ghiaiosi calcarei delle Dolomiti, leggermente argillosi e con un contenuto medio di sabbia.

**Vinificazione:** vendemmia e selezione manuali. Dopo la diraspatura, fermentazione in tini di rovere. Fermentazione alcolica, travaso in botte grande di rovere, malolattica.

**Affinamento** in botte per circa 9 mesi.  
 Di colore rosso rubino poco intenso, al naso note di frutta rossa matura: ribes, fragoline, lampone. Al palato di medio corpo con una leggera tannicità, ricorda i frutti rossi, bella la persistenza.



0,75 lt

 2021  
 Gault+Millau  
 Vinum 90/100  
 2020  
 Vinum 93/100  
 vincus 93/100  
 2019  
 vincus 94/100

## PINOT NERO RISERVA

ALTO ADIGE D.O.C.

Pinot Nero 100 %

**Provenienza:** vigneto Rungg, Schöpf e Mühlweg a Corcaiano, esposto a ovest a 420-470 s.l.m., suoli morenici di origine glaciale, molto pietrosi (porfido, granito, gneis), con contenuto medio di sabbia e argilla. Si tratta di terreni non particolarmente profondi che si riscaldano facilmente. Grazie alla posizione favorevole in cima alla collina, sono molto esposti ai venti. Diversi cloni della varietà Pinot nero e selezione massale.

**Vinificazione:** Vendemmia e selezione manuali, fermentazione in tini di rovere con prefermentazione a freddo.

**Affinamento:** fermentazione malolattica e affinamento in barriques (ca. 25 % nuovi), sui lieviti fini per 14 mesi.

Di colore rosso rubino, al naso note di lampone e spezie fini. Al palato è sapido, con una bella struttura, tannini fini, di lunga persistenza.


**THE PROFESSIONAL SOUND**

But when it comes to the question of the true, big professional sound groups and fans alike all know the answer—VOX. The quality and reliability of VOX Sound Equipment is never questioned. Top recording groups and young-hopeful chart stormers are unanimous in their choice of VOX.

Send for details of the full VOX range and addresses of your nearest supplier:

**J.M.I. JENNINGS MUSICAL INDUSTRIES LIMITED**  
 GARTFORD - KENT - TELEPHONE PARTS

Published by Wm. & A. G. Ltd., Copyrighted. Printed by J.P. Corporation, Luton, N.W.4.  
 Manufacturers for Professional Sales, Heavy Industries Ltd., Derbyshire-on-Trent