



SEPPi
WeinGut



panicum 2018

Gewürztraminer Alto Adige Vendemmia tardiva

Terza annata
Uve: Gewürztraminer
Numero di bottiglie: 1250

Note di degustazione:

Bacche mature, fiori bianchi, al naso sviluppa un sentore di petali di rosa e oli essenziali; al palato è caratterizzato da una struttura generosa che combina la dolcezza della frutta con gli aromi dei semi di senape; nel finale presenta una nobile dolcezza e aromi delicatamente amari, di grande lunghezza

Zona e terreno:

Vigneto: Panigl
Quota: 450 m s.l.m.
Esposizione a sud-est
Versante in lieve pendenza
Terreno arenario-morenico limoso
humifero

Vinificazione:

24 ore di contatto mosto-vinacce
Fermentazione spontanea in grande
botte di legno
8 mesi di affinamento sui lieviti
in botte di rovere
Imbottigliato a giugno 2019

Coltivazione:

Metodo biodinamico
Potatura dolce
Lavorazione terreno e inerbimento
Impiego di infusi e preparati biodinamici
per il rinvigimento della pianta
Consistente e puntuale lavoro manuale
Vendemmia accurata: ottobre

Dati analitici:

Alcol: 15 % Vol
Zucchero residuo: 30 g/l
Acidità: 5,4 g/l

Il nome **panicum**:

La zona di coltivazione è denominata "Panigl", termine che compare per la prima volta a metà del XIII secolo negli annali del paese. Segnala presumibilmente che la zona veniva coltivata a miglio (lat. panicum) o seminata a panicastrella (lat. setaria).



CERTIFIED
BIODYNAMIC®



Organismo di controllo autorizzato
dal MIPAAF IT BIO 013
Agricoltura Italia, operatore controllato
BZ-00744-AB

Werner Seppi | Via Prey 18 A | 39052 Caldaro (BZ)
335 538 39 10 | info@seppi.wine | www.seppi.wine