



SEPPi
WeinGut



preyda 2018

Sauvignon Alto Adige

Terza annata
Uve: Sauvignon blanc
Numero di bottiglie: 1460

Note di degustazione

Si presenta di un colore giallo paglierino di fine autunno; al naso, oltre alla frutta gialla matura, è arricchito da richiami di uva spina, agrumi e pesca bianca; al palato sviluppa un piacevole equilibrio tra delicatezza minerale e cremosità dovuta al contatto con i lieviti; freschezza e complessità sorretta dalla bella trama minerale, pienezza e fine struttura acida

Zona e terreno:

Vigneto: Prey
Quota: 520 m s.l.m.
Esposizione a sud-est
Versante in lieve pendenza
Ghiaia calcarea-limosa
Tipici venti di caduta dalla Costiera della Mendola

Coltivazione:

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

Vinificazione:

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

Dati analitici:

Alcol: 14,5 % Vol
Zucchero residuo: 1,3 g/l
Acidità: 5,7 g/l

Il nome **preyda**:

Il vigneto di origine è denominato Prey, derivante probabilmente dal longobardo "brayda", termine con il quale nel XIII secolo si designava un podere agricolo affidato in gestione.



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