



SEPPi
WeinGut



setaria 2017

Pinot Bianco Alto Adige

Seconda annata
Uve: Pinot Bianco
Numero di bottiglie: 1600

Note di degustazione

giallo oro con riflessi verdognoli
iniziale sentore di nocciola, seguito da sfumature fruttate di mela cotogna e tonalità minerali calcaree, succoso e denso al palato, sapido e minerale il finale

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:

15 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 2018

Coltivazione:

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

Dati analitici:

Alcol: 13,5 % Vol
Zucchero residuo: 5,8 g/l
Acidità: 6,1 g/l

Il nome **setaria**:

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 | Preystraße 18 A | 39052 Caldaro, Italia
335 538 39 10 | info@seppi.wine | www.seppi.wine