



panicum 2016

Gewürztraminer Alto Adige

Prima annata
Uve: Gewürztraminer
Numero di bottiglie: 1600

Note di degustazione:

marcatamente giallo oro,
bouquet intenso di chiodi di garofano e cannella,
sfumature di frutta dolce con sentore di arance candite e bergamotto fresco
persistente al palato con aroma intenso nel 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

Coltivazione:

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

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 2017

Dati analitici:

Alcol: 14,5 % Vol
Zucchero residuo: 10,6 g/l
Acidità: 5,9 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).

