



## pelagium 2016

*Selezione Lago di Caldaro*

Prima annata  
Uve: Schiava  
Numero di bottiglie: 1330

### Note di degustazione:

rosso rubino acceso  
fruttato all'olfatto, con sentori di ciliegia e mandorle tostate  
succoso, finale delicato e leggero

### Zona e terreno:

Vigneto: See  
Quota: 250 m s.l.m.  
Esposizione a sud-est  
Versante in lieve pendenza  
Limo sabbioso humifero su  
ghiaia calcarea  
Tipico vento leggero da sud

### 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:

Fermentazione spontanea in tino di legno  
Affinamento in botte di legno per 8 mesi  
Imbottigliato a giugno 2017

### Dati analitici:

Alcol: 13,0 % Vol  
Zucchero residuo: 0,9 g/l  
Acidità: 4,8 g/l

### Il nome pelagium:

Le viti da cui si ricava questo vino crescono nelle immediate vicinanze del Lago di Caldaro. Il termine "pelagium" deriva dal latino e significa "del mare" ovvero „del lago“.



CERTIFIED  
BIODYNAMIC®



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