



panicum 2022

Gewürztraminer Alto Adige Vendemmia tardiva

Sesta annata
Uve: Gewürztraminer
Numero di bottiglie: 1800

Note di degustazione:

giallo chiaro solare;
miele, mela cotogna e sapori tropicali come frutto della passione e litchi al naso;
complesso al palato con componenti fruttati e una nota di zenzero

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 rinverimento della pianta
consistente e puntuale lavoro manuale
vendemmia accurata: ottobre

Vinificazione:

pigiatura dell'uva intera
fermentazione spontanea in un uovo di
cemento con una percentuale di uve non
dirasbate
maturazione sulle fecce fini per 9 mesi
imbottigliato a giugno 2023

Dati analitici:

alcol: 14,5 % Vol
zucchero residuo: 21 g/l
acidità: 4,1 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).

