



SEPPi
WeinGut



pelagium 2017

Selezione Lago di Caldaro

Seconda annata
Uve: Schiava
Numero di bottiglie: 670

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 rinvigimento 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 2018

Dati analitici:

Alcol: 13,0 % Vol
Zucchero residuo: 0,5 g/l
Acidità: 4,9 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

Werner Seppi | Via Prey 18 A | 39052 Caldaro (BZ)
335 538 39 10 | info@seppi.wine | www.seppi.wine