



SEPPi

WeinGut



roseppi 2022

Vigneti delle Dolomiti Pinot Nero Rosé IGT

Prima annata
Uve: Pinot Nero
Numero di bottiglie: 1470

Note di degustazione:

colore di salmone;
al naso mineralità fresca;
note di frutti di bosco e amarene;
fresco e vivace al palato, con una piacevole acidità

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:

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: settembre

Vinificazione:

pigiatura dell'uva intera
fermentazione spontanea in
uovo di cemento
maturazione sulle fecce fini per 9 mesi
imbottigliato a giugno 2023

Dati analitici:

alcol: 13,5 % Vol
zucchero residuo: 3,6 g/l
acidità: 4,9 g/l



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