



setaria 2021

Pinot Bianco Alto Adige

Sesta annata Uve: Pinot Bianco Numero di bottiglie: 3290

Note di degustazione

giallo paglierino chiaro; al naso mineralità fresca, note di agrumi, pesca bianca e cedronella; piacevole acidità al palato; filigranato e lineare, eppure dal gusto pieno

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 soffice
lavorazione terreno e inerbimento
impiego di infusi e preparati biodinamici
per il rinvigorimento della pianta
consistente e puntuale lavoro manuale
vendemmia accurata: settembre

Vinificazione:

pigiatura dell'uva intera fermentazione spontanea in botti di cemento maturazione sulle fecce fini per 9 mesi imbottigliato a luglio 2022

Dati analitici:

alcol: 14 % Vol zucchero residuo: 3,1 g/l acidità: 4,7 g/l

Il nome setaria:

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).



