



**SEPPi**  
WeinGut



## **panicum** 2017 *Gewürztraminer Alto Adige*

Seconda annata  
Uve: Gewürztraminer  
Numero di bottiglie: 1800

### **Note di degustazione:**

marcatamente giallo oro,  
bouquet intenso di chiodi di garofano e cannella,  
sfumature di frutta dolce con sentore di arance candite e bergamotto fresco  
persistente al palato con aroma intenso nel finale

### **Zona e terreno:**

Vigneto: Panigl  
Quota: 450 m s.l.m.  
Esposizione a sud-est  
Versante in lieve pendenza  
Terreno arenario-morenico limoso  
humifero

### **Vinificazione:**

24 ore di contatto mosto-vinacce  
Fermentazione spontanea in grande  
botte di legno  
8 mesi di affinamento sui lieviti  
in botte di rovere  
Imbottigliato a giugno 2018

### **Coltivazione:**

Metodo biodinamico  
Potatura soffice  
Lavorazione terreno e inerbimento  
Impiego di infusi e preparati biodinamici  
per il rinvigimento della pianta  
Consistente e puntuale lavoro manuale  
Vendemmia accurata: fine settembre

### **Dati analitici:**

Alcol: 14,5 % Vol  
Zucchero residuo: 11 g/l  
Acidità: 6,3 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).



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