



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

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

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

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