



**SEPPi**  
WeinGut



## setaria 2018

*Pinot Bianco Alto Adige*

Terza annata  
Uve: Pinot Bianco  
Numero di bottiglie: 1900

### Note di degustazione

giallo oro con riflessi verdognoli  
iniziale sentore di nocciola, seguito da sfumature fruttate di mela cotogna e tonalità minerali calcaree, succoso e denso al palato, sapido e minerale il 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:

15 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 2019

### 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: metà settembre

### Dati analitici:

Alcol: 14,5 % Vol  
Zucchero residuo: 2,5 g/l  
Acidità: 5,1 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).



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