SEPPI
WeinGut

panicum *2021*

Gewürztraminer Alto Adige Vendemmia tardiva

Quinta annata
Uve: Gewürztraminer
Numero di bottiglie: 1200

Note di degustazione:
giallo paglierino chiaro con riflessi dorati;
ad alta intensità aromatica;
litchi, zenzero, agrumi e albicocca matura al naso;
al palato è speziato e vivace, con un frutto intenso e un retrogusto mielato

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

Vinificazione:
pigiatura dell'uva intera
fermentazione spontanea in un uovo di cemento con una percentuale di uve non diraspate
maturazione sulle fecce fini per 9 mesi
imbottigliato a luglio 2022

Dati analitici:
alcol: 12 % Vol
zucchero residuo: 87 g/l
acidità: 6,7 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 | Via Prey 18 A | 39052 Caldaro (BZ)
335 538 39 10 | info@seppi.wine | www.seppi.wine