



SEPPi

WeinGut



pelagium 2022

Südtiroler Kalterer See classico superiore

Siebter Jahrgang
Rebsorte: Vernatsch
Flaschenanzahl: 1060

Verkostungsnotizen:

rubinrot;
in der Nase dunkelbeerige Früchte und Amarenakirsche;
frisch und lebendig im Trunk;
feine Säurestruktur und anhaltende Saftigkeit am Gaumen

Lage und Boden:

Einzellage: See
250 m Meereshöhe
Ausrichtung nach Südosten
leichte Hangneigung
humoser, sandiger Lehm auf
Kalkschotter
typischer leichter Südwind

Anbau:

biodynamische Wirtschaftsweise
sanfter Rebschnitt
Bodenbearbeitung und Einsaaten
Einsatz von Tees und biodynamischen
Präparaten zur Pflanzenstärkung
viel Handarbeit zum richtigen Zeitpunkt
sorgfältige Lese: September

Vinifizierung:

Spontangärung im Betonfass
Ausbau auf der Feinhefe für 9 Monate
Abfüllung im Juni 2023

Analytische Daten:

Alkohol: 13,0 % Vol
Restzucker: 0,3 g/l
Säure: 4,4 g/l

Zum Namen pelagium:

Die Reben für diesen Wein wachsen in unmittelbarer Nähe des Kalterer Sees. Das Wort pelagium kommt aus dem Lateinischen und bedeutet „zum See gehörend.“



CERTIFIED
BIODYNAMIC®



Werner Seppi | Preystraße 18 A | 39052 Kaltern, Italien
+39 335 538 39 10 | info@seppi.wine | www.seppi.wine

Organismo di controllo autorizzato
dal MIPAAF IT BIO 013
Agricoltura Italia, operatore controllato
BZ-00744-AB