



SEPPi

WeinGut



pelagium 2022

Lago di Caldaro classico superiore Alto Adige

Settima annata
Uve: Schiava
Numero di bottiglie: 1060

Note di degustazione:

rosso rubino;
al naso frutti di bosco e amarena;
fresco e vivace nella bevanda;
struttura acida raffinata e succosità persistente al palato

Zona e terreno:

vigneto: See
quota: 250 m s.l.m.
esposizione a sud-est
versante in lieve pendenza
limo sabbioso humifero su
ghiaia calcarea
tipico vento leggero da sud

Coltivazione:

metodo biodinamico
potatura soffice
lavorazione terreno e inerbimento
impiego di infusi e preparati biodinamici
per il ringiovanimento della pianta
consistente e puntuale lavoro manuale
vendemmia accurata: settembre

Vinificazione:

fermentazione spontanea in botti di
cemento
maturazione sulle fecce fini per 9 mesi
imbottigliato a giugno 2023

Dati analitici:

alcol: 13,0 % Vol
zucchero residuo: 0,3 g/l
acidità: 4,4 g/l

Il nome pelagium:

Le viti da cui si ricava questo vino crescono nelle immediate vicinanze del Lago di Caldaro. Il termine "pelagium" deriva dal latino e significa "del mare" ovvero „del lago“.



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