



# SEPPi

WeinGut



## roseppi 2023

*Vigneti delle Dolomiti Pinot Nero Rosé IGT*

Seconda annata  
Uve: Pinot Nero  
Numero di bottiglie: 1200

### Note di degustazione:

colore di salmone;  
al naso mineralità fresca;  
note di pompelmo e altri agrumi;  
elegante e vivace al palato, con una piacevole acidità

### 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:

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: settembre

### Vinificazione:

pigiatura dell'uva intera  
fermentazione spontanea in  
uovo di cemento  
maturazione sulle fecce fini per 9 mesi  
imbottigliato a giugno 2024

### Dati analitici:

alcol: 13,5 % Vol  
zucchero residuo: 1,7 g/l  
acidità: 4,9 g/l



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