



SEPPi
WeinGut



setaria 2022

Pinot Bianco Alto Adige

Settima annata
Uve: Pinot Bianco
Numero di bottiglie: 3400

Note di degustazione

giallo paglierino chiaro;
al naso mineralità fresca, note di mela, melone e fieno;
piacevole acidità al palato;
corposo, complesso e fresco

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

Vinificazione:

pigiatura dell'uva intera
fermentazione spontanea in botti di
cemento
maturazione sulle fecce fini per 9 mesi
imbottigliato a giugno 2023

Dati analitici:

alcol: 13,5 % Vol
zucchero residuo: 0,6 g/l
acidità: 4,8 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