



DOLOMYTOS SACKER



## DOLOMYTOS WEISS

### PRODUZENT:

Ansitz Dolomytos Sacker einfache landwirtschaftliche Gesellschaft, Eicheleweg 18, 39054 Unterinn am Ritten, Südtirol

### REBSORTEN:

Ruländer (auch Pinot Grigio genannt), Sauvignon blanc, Riesling, Weißburgunder und viele verschiedene andere Sorten wie Assyrτικο, Petit Manseng etc.

### ANBAUGEBIET:

Unterinn am Ritten, 500 Meter Meereshöhe, steile nach Süden ausgerichtete Hanglage auf verwitterten Porphyrböden.

### AUSBAU:

Schonende Pressung der vollreifen, selektionierten Trauben. Spontanvergärung in 150 Liter Eichefässern (Cigarillos). Regelmäßiges Aufrühren (Batonage), ca. 2 Jahre auf der Hefe (23 Monate). Schonende Abfüllung. 1 bis 2 Jahre Flaschenreifung im „Dolomytos-Tunnel“

### LAGERFÄHIGKEIT:

Mindestens 15 Jahre

### ALKOHOL:

13,5 – 14,5 Vol. %

### DURCHSCHN. JAHRESPRODUKTION:

3.000 bis 3.500 Flaschen