



DOLOMYTOS SACKER



DOLOMYTOS BIANCO

PRODUTTORE:

Anstz Dolomytos Sacker – società agricola semplice
Via Eichele 18 – 39054 Auna di Sotto/Renon, Alto Adige

VITIGNI:

Sauvignon blanc, Pinot Grigio, Riesling, Pinot Bianco e tanti altri vitigni diversi come ad esempio Assyrtiko. Petit Manseng ecc.

AREA DI COLTIVAZIONE:

Auna di Sotto/Renon a 500 metri sul livello del mare, vigneti a mezza costa esposti verso sud su terreni disgregati di porfido.

AFFINAMENTO:

Pigiatura delicata delle uva a piena maturazione e selezionate. Fermentazione spontanea (su lieviti indigeni) in botti di rovere cigarillos (150 litri). Regolare battonage, per due anni sur lie (23 mesi), delicato imbottigliamento senza filtrazione, da 1 a 2 anni di maturazione in bottiglia all'interno del "Tunnel Dolomytos".

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:

minimo 15 anni

ALCOOL:

13,5 –14,5% vol.

PRODUZIONE ANNUA MEDIA:

3-3.500 bottiglie