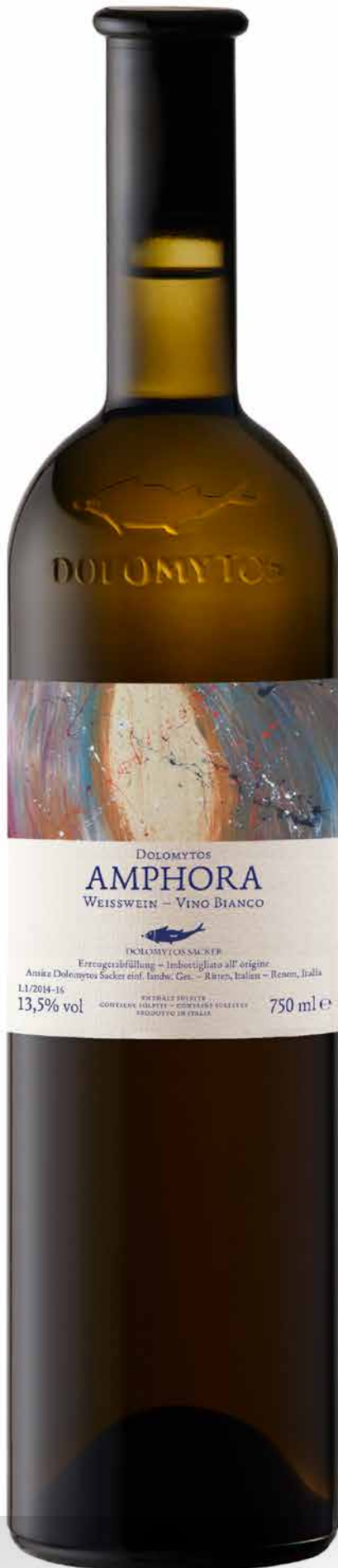




DOLOMYTOS SACKER



## DOLOMYTOS AMPHORA

### PRODUTTORE:

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

### VITIGNI:

Gewürztraminer, Sauvignon blanc, Sauvignier Gris, Riesling, Pinto Grigio, Pinot Bianco e tanti altri vitigni quali 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:

Questo vino in edizione molto limitata fa la fermentazione sulle bucce in un'anfora (ca. 250 litri). Dopo 8 o 9 mesi il vino viene travasato e fino all'imbottigliamento matura da 2 fino a 3 anni in botti cigarillos (150 litri). Nessuna chiarificazione o filtrazione.

### CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:

minimo 15 anni

### ALCOOL:

13,5% vol.

### PRODUZIONE ANNUA MEDIA:

700 bottiglie