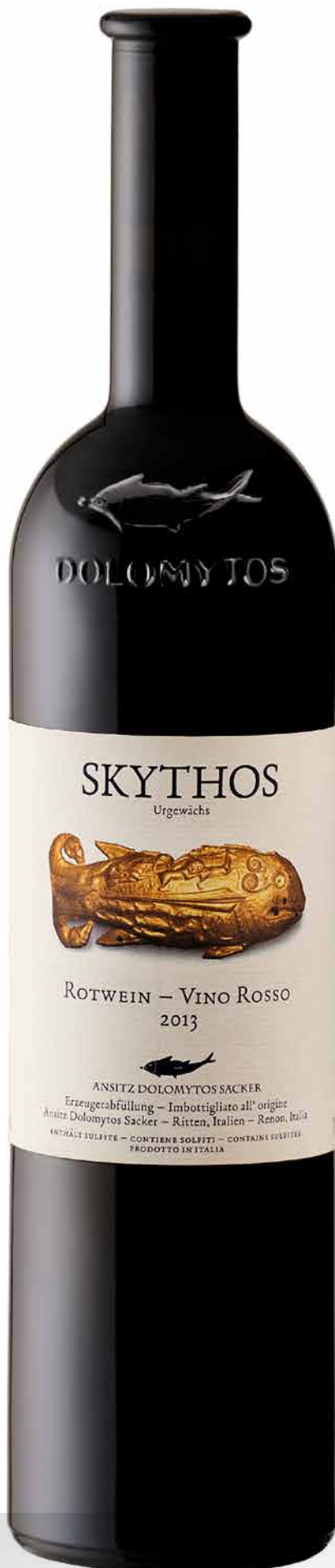




DOLOMYTOS SACKER



SKYTHOS ROT

PRODUZENT:

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

REBSORTEN:

50 % Blauburgunder, Rest: viele andere Weinsorten wie Sangiovese, Petit Verdot, Agiorgitiko, Mourvedre, Alicante Bouschet etc.

ANBAUGEBIET:

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

AUSBAU:

Spontanvergärung im Holzfass (Tonneau), 10 bis 14 Tage auf der Maische, anschließend 3 Jahre Reifung und Lagerung im Barrique-Fass oder in Cigarillios (150 Liter), schonende Abfüllung, 1 bis 2 Jahre Flaschenreifung im „Dolomytos-Tunnel“, keine Filtration.

LAGERFÄHIGKEIT:

Mindestens 15 Jahre

ALKOHOL:

13,5 Vol. %

DURCHSCHN. JAHRESPRODUKTION:

2.000 bis 2.500 Flaschen