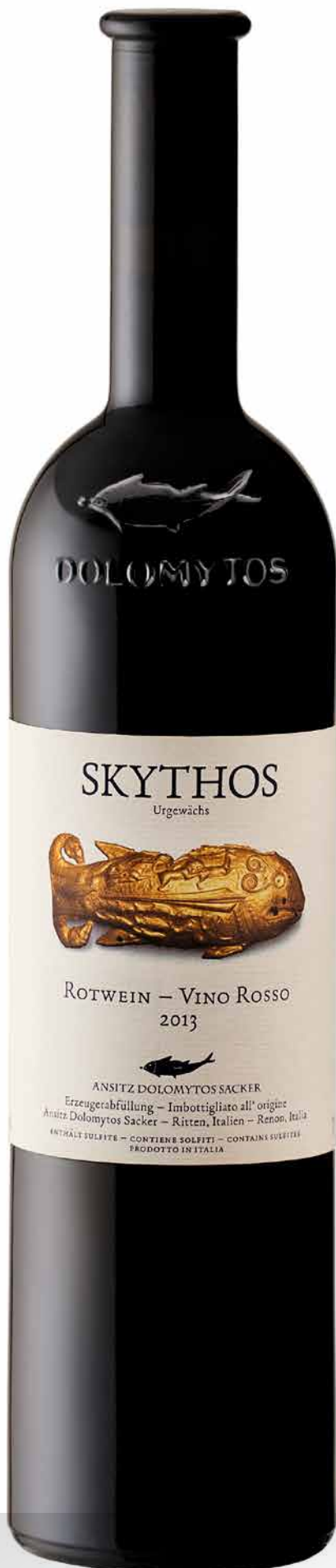




DOLOMYTOS SACKER



## SKYTHOS ROSSO

**PRODUTTORE:**

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

**VITIGNI:**

50% Pinot Nero, il resto altri vitigni quali Sangiovese, Petit Verdot, Agiorgitiko, Mourvèdre, Alicante Bouschet 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:**

Fermentazione spontanea (su lieviti indigeni) in botti in legno (tonneau), da 10 fino a 14 giorni sulle bucce e successivamente 3 anni di maturazione e invecchiamento in barrique oppure in botti cigarillos (150 litri), delicato imbottigliamento, maturazione in bottiglia da 1 a 2 anni all'interno del "Tunnel Dolomytos". Nessuna filtrazione.

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:**

minimo 15 anni

**ALCOOL:**

13,5% vol.

**PRODUZIONE ANNUA MEDIA:**

2-2.500 bottiglie