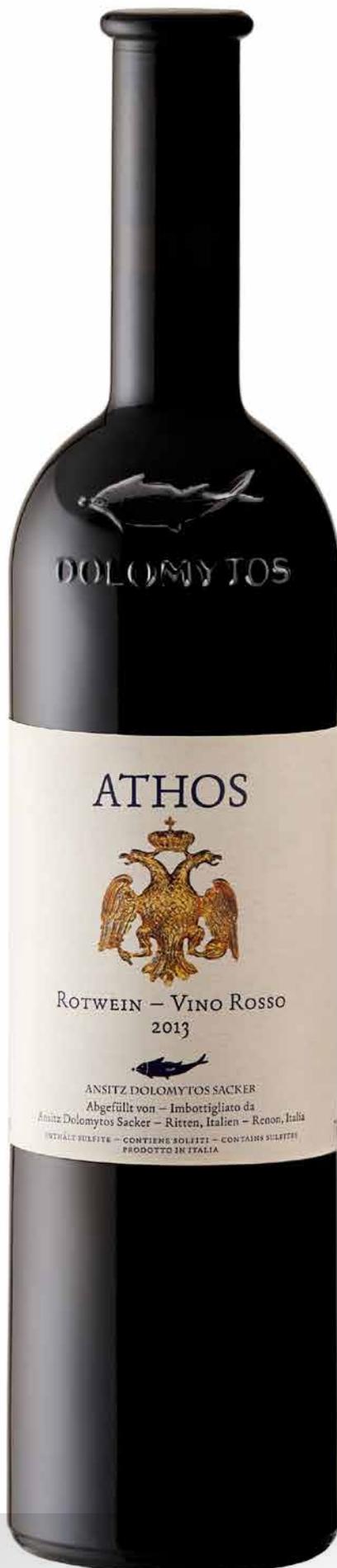




DOLOMYTOS SACKER



## ATHOS ROSSO

**PRODUTTORE:**

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

**VITIGNI:**

50% Merlot, 25 % Cabernet Franc, 23 % Cabernet Sauvignon,  
2% Petit Verdot.

**AREA DI COLTIVAZIONE:**

Termeno sulla Strada del Vino, posizione “Haselehof” esposta a sud e leggermente inclinata e molto calda su terreno argilloso e sabbioso.

**AFFINAMENTO:**

Fermentazione spontanea (su lieviti indigeni) in botte di rovere da 15 hl, fermentazione sulle bucce per 10-14 giorni. Successivamente 3 anni di maturazione e invecchiamento in barrique o 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:**

14% vol.

**PRODUZIONE ANNUA MEDIA:**

2-2.500 bottiglie