



Brunilde & Norbert Marginter



Esclusiva Italia

- 🏠 11.000
- 1,7 ha: Pinot nero, Sangiovese, Petit Verdot, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
- 12 ha: Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc, Riesling, Gewürztraminer
- ** Coltura Biologica ****

ATTENZIONE: cartoni da 5 bottiglie!

2018/19	« Dolomytos » Vino Bianco	Bianco	Secco	2019 a esaurimento 2018
	« Amphora » Vino Bianco	Bianco	Secco	
2016	« Skythos » Vino Rosso	Rosso	Secco	
2017/18	« Athos » Vino Rosso	Rosso	Secco	2018 a esaurimento 2017

UNO SCRIGNO NELLE DOLOMITI

È una cantina molto speciale. Si trova in Alto Adige, nel comune di Renon, a 500 m s.l.m. su un ripido versante, esposto a sud, fortemente battuto dalle intemperie, su un pendio molto caldo.

L'azienda è stata seguita dal 1998 al 2009 dal Prof. Dr. Rainer Zierock, professore di mitologia greca e filosofia agraria, che la creò secondo le sue idee. Il design del Prof. Dr. Zierock "Ansit'z Dolomytos" e il vecchio nome della fattoria "Sacket" hanno portato al nome dell'azienda "Ansit'z Dolomytos Sacker". Tutte le ristrutturazioni e le strutture si basano sul principio dei cinque elementi dell'insegnamento di Rudolf Steiner. Il Pentagono (cinque elementi - cinque angoli) e Panta Rei (tutto scorre) plasmano la filosofia di questa speciale cantina.

I vigneti sono stati realizzati con molte varietà diverse provenienti dalle zone di coltivazione più disparate (Grecia, Francia, Spagna). La vinificazione è stata fatta in modo molto naturale. I vini sapientemente realizzati con espansione ossidativa, fermentano in botti di legno, e qui maturano a lungo; talvolta capita che si aromatizzino con erbe varie. Rainer Zierock era un visionario, pensatore laterale, filosofo agrario, genio, inventore, talvolta, anche di caos.

"Arrivato lì, penso di essere rimasto ben più di qualche minuto, in più di un posto, a bocca aperta e cuore sospeso. Già la picchiata quasi verticale per arrivarci, il sobrio cancello, l'immanenza delle rocce, la luce sfrangiatissima, assoluta. La masità di quel maso. A giro d'occhio, solo bellezza: davanti, sotto, ai lati, laggiù. Afferrare l'energia di certi luoghi sfida il vocabolario, è vero, però quell'energia c'è, più che pulsare, si pone, senza imporsi. Ho visto gli occhi di Norbert riempirsi di entusiasmo, un brillio continuo, incantevole: felice di esser lì, felice di fare quei vini, un ragazzone arguto e birbante. Fa vini di gusto, pieni di anfratti, di scarti dal sentiero, di vivezze, di cupezze, di umori, di slanci e ripiegamenti: una libertà, forse una liberazione. Mettetevi seduti nella torre pentagonale di legno, ascoltate." - Luca Santini



Dolomytos Vino Bianco

- 🍇 Pinot grigio 40%, Pinot bianco 5%, Sauvignon Blanc 30%, Riesling 20% e altre varietà 5%
- 👉 25-50 anni
- 🍷 Pressatura a grappolo intero, fermentazione spontanea con lieviti indigeni in cigarillos da 150lt, il vino rimane 23 mesi sui lieviti totali, i primi 7-8 mesi frequenti batonnage, Cigarillos ca. 30% nuovi, resto usate.
- 🏠 3.500
- 👉 15-20 anni
- 🍷 Abbinamento con Risotto alle mele, speck del contadino e polvere di cardamomo.
- 👉 Colore giallo dorato intenso e vivace. Al naso emergono la ginestra appassita e frutta di pesca, mela cotogna, lieve sensazione speziata di pepe bianco. Al sorso teso.
- ♥ Il fascino dell'inatteso.



Amphora Vino Bianco

- 🍇 Traminer aromatico, Sauvignon gris, Pinot grigio, Sauvignon blanc, Chardonnay
- 👉 20 anni
- 🍷 Fermentazione spontanea in amphora da 250 e 350 lt, con bucce, lieviti indigeni, il vino rimane 8-9 mesi sulle bucce, in tarda primavera viene messo per 2-3 anni in cigarillos.
- 🏠 1.000
- 👉 20 anni
- 🍷 Piatti con aromi forti, risotti, ravioli ricotta e zafferano, cucina orientale, formaggi stagionati.
- 👉 Colore giallo ambrato intenso. Al naso sentori di agrumi (arancio, litschi, pompelmo)
- ♥ Raggi B che balenano nel buio.



Skythos Vino Rosso

- 🍇 50% Pinot Nero, Sangiovese 40%, Petit verdot 10%
- 👉 20 anni
- 🍷 Diraspamento fermentazione spontanea in tini di legno aperti (tonneau o botte), lieviti indigeni 15-20gg, follatura a mano e rimontaggi, 3 anni in barrique in parte a cigarillos, assemblaggio senza chiarifica e filtrazione.
- 🏠 2.500
- 👉 10-15 anni
- 🍷 Antipasti freddi, affettati, formaggi di media stagionatura, anatra, agnello, arrosto di vitello.
- 👉 Colore rubino intenso. Al naso frutti di bosco, mirtillo rosso, ribes rosso. Al palato elegante, fresco, persistente.
- ♥ La misura rinascimentale.



Athos Vino Rosso

- 🍇 Merlot 55%, Cabernet Franc 22%, Cabernet sav. 20%, Petit verdot 3%
- 👉 22 anni
- 🍷 35 mesi barrique francesi, assemblaggio, imbottigliamento 3-4 mesi, invecchiamento in bottiglia 2-3 anni.
- 🏠 2.500
- 👉 20 anni
- 🍷 Carni rosse, selvaggina, filetto di cervo con erbe, guancia di bue, arrosti.
- 👉 Colore rosso rubino intenso, naso frutti di bosco, mirtillo rosso, ribes nero, more.
- ♥ Il tono dei caffè eleganti.