

Variedades

100% Moscatel de Alejandría de un viñedo de 80 años

Origen

Italia, Sicilia, Pantelleria

Suelo

arenas volcánicas de piedra pómez y lapilli

Vinificación

vendimia manual, vinificación separada de cada parcela, despalillado total de la uva, maceración variada de un día a tres semanas, fermentación espontánea con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable o depósito de cerámica o barricas de castaño o depósito en en garrafa de cristal

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 13 %, SO2: 20, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



TANCA NICA SOKI SOKI

TANCA NICA, Pantelleria

2025 49701 75 CL

En dialecto pantescano, «Soki Soki» es el nombre de los suelos más típicos de la isla: arenas volcánicas de piedra pómez y lapilli. El término es una onomatopeya del sonido que se hace al caminar sobre ellas. Soki Soki proviene de 11 parcelas situadas en terrazas sobre la isla de Pantelleria, cada una media 30 áreas y tiene su propia microclima, inclinación. Este sitio ha sido declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO

NATURAL