

Variedades

Catarratto (85%), Pignatello (10%) y Inzolia (5%)

Origen

Italia, Sicilia, Pantelleria

Suelo

Volcánico de piedra pomez

Vinificación

Variedades vinificadas juntas, maceración de 1 día con racimo entero,

Crianza

6 meses en Inox

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Aromático y fragante

Propiedades

Alcohol: 12,5 %, SO2: 15, Azúcar residual: <2 g/l

**TANCA NICA FIRRI FIRRI**TANCA NICA, Pantelleria

2025 49704 75 CL

Mezcla típica de Pantelleria, las variedades están en la misma parcela de un viñedo de 50 años bastante fresco, orientación NE a 300m de altura. Firri Firri es la azada usada en Pantelleria para hacer el agujero (conca) que protege a las viñas del viento. Delicado, fresco pero profundo

NATURAL