

Variedades

Zibibbo

Origen

Italia, Sicilia, Pantelleria, Cufura

Suelo

Viñedos de 100 años con orientación nord-este a 300m de altitud. Arenas volcánicas de piedra pómez y lapilli.

Vinificación

Despalillado a mano, maceración mínima, pisado a pie, fermentación espontánea sin SO2 añadido. Sin filtrar ni clarificar.

Crianza

Crianza en Damajuanas de 54l

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Aromático y fragante

Propiedades

Alcohol: 13,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

**TANCA NICA CUFURA'**TANCA NICA, Pantelleria

2025 49708 75 CL

Desde 2019 embotellan sus 4 Grand Cru's de Zibibbo por separado. Este es uno de ellos, todos vinificados por igual. 132 botellas por cru. En este caso, region de Cufura, siendo la expresión más light y delicada. El más inmediato de los 4.

NATURAL