

Variedades

100% Moscatel de Alejandría, de un viñedo planteado en 1930 y 1948

Origen

Italia, Sicilia, Pantelleria

Suelo

arena roja, una descomposición de basalto y obsidiana

Vinificación

vendimia manual, prensado suave, vinificación separada de los dos parcelas, fermentación espontánea con levaduras autóctonas y maceración con las pieles durante 10 días en depósito de acero inoxidable

Crianza

6 meses en depósito neutro y barricas de castaño

Características

Blanco, Natural, Tranquilo

Propiedades

Alcohol: 13,5 %, SO2: 20, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Más de 50€

**TANCA NICA TERRA
FORTE**

TANCA NICA, Pantelleria

2025 49702 75 CL

Unidades limitadas (?)

En dialecto pantescano, «Terra Forte» se refiere a los suelos que no contienen piedra pómez, sino arena roja muy fina, una descomposición de basalto y obsidiana. Este tipo de terruño es bastante raro en Pantellerian. Sólo se producen 1000 botellas al año. Terra Forte es una mezcla de dos parcelas de viñas muy viejas. La primera : Bonsulton, se plantó en 1930 y también produce el passito de Tanca Nica en la mejor añada. La segunda : Scirafi, se plantó en 1948.

NATURAL

