

Variedades

Zibibbo

Origen

Italia, Sicilia, Pantelleria

SueloDiferentes parcelas muy viejas (+100años) en suelo volcánico
con exposición sur**Vinificación**

Maceración 20 días con las pieles, y fermentado exclusivamente en barricas grandes de castaño. Se dejan al aire libre bajo un techo para que los cambios de temperatura entre el día/noche y el invierno/verano aceleren los procesos de oxidación de los compuestos orgánicos, permitiendo la liberación de iones inorgánicos en solución, por ejemplo; componentes salinos. Sin filtrar ni clarificar.

Crianza

Barricas grandes de Castaño

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Profundo y complejo

Propiedades

Alcohol: 13 %, SO2: <10

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€

**TANCA NICA ZAPPA!**TANCA NICA, Pantelleria

2025 49706 75 CL

Las botellas son pintadas a mano por Nicoletta. El nombre, Zappa!, (azada) quiere llevar la atención a todo el trabajo de agricultura que hay detrás de sus botellas. Oxidativo, salino y la intensidad de fruta esperada de una Zibibbo de nivel.

NATURAL