

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

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



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