VEN A VERNOS:
Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTÁCTANOS:
T (+34)932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISITA NUESTRA WEB:
https://cuvee3000.com/

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

Origen
Italia, Sicilia, Pantelleria

Suelo
Volcánico de piedra ponez

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 Pantilleria, 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