

Variedades

Zibibbo

Origen

Italia, Sicilia, Pantelleria, San Marco

Suelo

Arena roja, descomposición de basalto y obsidiana. Viñedo de 20 años, cara nord-este a 50m de altitud.

Vinificación

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

Crianza

Crianza en Damajuanas de 54l

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Aromático y fragante

Propiedades

Alcohol: 12 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

**TANCA NICA SAN
MARCO**TANCA NICA, Pantelleria

2025 49710 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. El vino más estructurado, refleja la calidad del terroir. Más tánico con fruta más negra y flores secas.

NATURAL