

Variedades

Zibibbo

Origen

Italia, Sicilia, Pantelleria, Rukia

Suelo

Viñedo del 1970 a 150m de altura, exposición oeste, sobre suelo volcánico, suelto, de piedra pómicе gris de tamaño granulado, sobre roca de lava.

Vinificación

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

Crianza

Crianza en damajuanas de 54l

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Aromático y fragante

Propiedades

Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

**TANCA NICA RUKIA**TANCA NICA, Pantelleria

2025 49709 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. La expresión más Umami, ahumado, mineral y salino complementando la fruta de hueso a la perfección.

NATURAL