



Alcova

Annate

2008 - 2012 - 2015

Denominazione

Zibibbo Sicilia IGP

Uve

Zibibbo (Moscato di Alessandria)

Bottiglie prodotte

5.000

Area di produzione

Pantelleria

Tenuta di Ghirlanda

Sistema di allevamento

Alberello pantesco basso

Tipo di terreno

Vulcanico

Vinificazione

Le uve accuratamente selezionate e raccolte a mano vengono tradizionalmente essiccate al sole. La macerazione e fermentazione del mosto fresco e uvetta avviene a temperatura controllata per tre mesi. L'affinamento viene eseguito in contenitori di acciaio inox per due anni e uno in bottiglia.

Gradazione alcolica

14,5% vol.

Temperatura di servizio

14° C

Confezioni

Bottiglie da 375 ml in cartoni da 6