

Rifulìa

Annata

2017

Denominazione

Alicante Sicilia IGT

Uve

Grenache (Alicante)

Bottiglie prodotte

2.000

Area di produzione

Pantelleria

Tenute di Ghirlanda e Montagnole

Sistema di allevamento

Alberello pantesco basso

Tipo di terreno

Vulcanico

Vinificazione

Vinificazione: le uve accuratamente selezionate e raccolte a mano sono macerate a freddo in pressa per 12 ore. Al termine della macerazione a freddo viene eseguita una pressatura soffice, seguita dalla naturale decantazione statica. La fermentazione avviene in acciaio inox a temperatura controllata. L'affinamento sulla feccia nobile, attraverso la tecnica del batonnage, si protrae in recipienti di acciaio per circa 8 mesi.

Gradazione alcolica

14% vol.

Temperatura di servizio

8° - 10° C

Confezioni

Bottiglie da 750 ml in cartoni da 6

