

Talé

Annate

2016 - 2017

Denominazione

Alicante Terre Siciliane

Uve

Grenache (Alicante)

Bottiglie prodotte

2.000 / 3.500

Area di produzione

Pantelleria

Tenuta di Montagnole

Sistema di allevamento

Alberello pantesco basso

Tipo di terreno

Vulcanico

Vinificazione

Le uve accuratamente selezionate e raccolte a mano sono diraspate e pigiate in modo soffice. La fermentazione avviene in acciaio inox a temperatura controllata, durante la quale sono eseguiti periodici rimontaggi e delle stages per consentire l'estrazione dei composti nobili dalla buccia. L'affinamento, della durata di 10-12 mesi, prosegue in barriques di rovere francese.

Gradazione alcolica

14,5% vol.

Temperatura di servizio

16° - 18° C

Confezioni

Bottiglie da 750 ml in cartoni da 6

