



CANTINA BASILE



37° PARALLELO

Una piccola riserva, fatta di poche bottiglie prodotte nel 2010, un vino diverso e accattivante. Si posiziona geograficamente al 37° parallelo, quello che attraversa l'Isola di Pantelleria.

CLASSIFICAZIONE

Riserva, vendemmia tardiva

PROVENIENZA

Isola di Pantelleria Sud – Sud Ovest

TERRENO

Vulcanico, particolarmente asciutto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello pantesco con conca

UVAGGIO

100% Zibibbo Moscato d'Alessandria d'Egitto

VENDEMMIA

Tardiva, da uve stramature, 29-30 Settembre

VINIFICAZIONE

In bianco, con macerazione per due giorni delle bucce, con una completa fermentazione di tutti gli zuccheri svolti

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

20°-22° C

AFFINAMENTO

Vecchie botti di rovere per la durata di 3 anni

DATI ANALITICI

Colore: dorato

Profumo: particolarmente aromatico e speziato, intenso e persistente, con note di vaniglia, cacao amaro, nocciola tostata e tabacco

Gusto: caldo, asciutto, particolarmente secco al palato, di notevole struttura

Alcol: 15% vol.

Temperatura Di Servizio: 18° C

ABBINAMENTO

Da meditazione, ideale per chi ama fumare i sigari, con l'accostamento di cioccolato affumicato e pasticceria secca

FORMATO

375 ml