



## CANTINA BASILE

### **PASSITO "PRESELTO" ANNATA 2008**

#### **CLASSIFICAZIONE**

Pantelleria

#### **PROVENIENZA**

Isola di Pantelleria Sud – Sud Ovest

#### **UVAGGIO**

100% Zibibbo Moscato d'Alessandria d'Egitto

#### **VENDEMMIA**

Ultima decade d'Agosto per l'appassimento dell'uva,  
prima decade di Settembre per la base mosto

#### **VINIFICAZIONE**

Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi  
d'acciaio con graduale aggiunta di uva passa per  
almeno tre, quattro volte tramite processi di  
rimontaggio

#### **TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE**

18°-20° C

#### **AFFINAMENTO**

In tini d'acciaio per oltre un anno e successivamente  
in botte di castagno

#### **DATI ANALITICI**

Colore: ambrato molto scuro

Profumo: molto intenso, aromatico, con sentori di  
uva passa, nocciola, dattolo, fico secco

Gusto: vino da meditazione, equilibrato, corposo e  
aromatico

Alcol: 14% vol.

Temperatura Di Servizio: 18° C

#### **ABBINAMENTO**

Formaggi stagionati e salumi "grassi"

#### **FORMATO**

50 cl

