



CANTINA BASILE



PASSITO DI PANTELLERIA DOC SHAMIRA

CLASSIFICAZIONE

DOC 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 rimon-
taggio

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

18°-20° C

AFFINAMENTO

In tini d'acciaio per oltre un anno e successivamente
6 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI

Colore: giallo ambra con riflessi oro antico

Profumo: si percepisce uno spettro aromatico ampio,
nello specifico con note di marmellata di arance
amara, uva passa, scorza d'arancia, dattero, fico
secco, noce, crosta di panettone, miele e castagne

Gusto: rotondo, equilibrato grazie ad una buona
acidità di supporto, elegante, caldo ma soprattutto
persistente, con note aromatiche di caramello e uva
passa

Alcol: 14,5% vol.

Temperatura Di Servizio: 12°-14° C

ABBINAMENTO

Dolci a base di pasta di mandorla e pasta secca,
cioccolato amaro, scorze di arancia candita, ideale
anche a formaggi stagionati ed erborinati, elegante

FORMATO

50 cl