



CANTINA BASILE

PASSITO SHAMIRA NON SHAMIRA

Una piccola riserva, fatta di poche bottiglie prodotte nel 2006, un pizzico di curiosità e una voglia continua di sperimentare e conoscere la propria terra.

CLASSIFICAZIONE

Pantelleria

PROVENIENZA

Isola di Pantelleria Sud – Sud Ovest

UVAGGIO

100% Zibibbo Moscato d'Alessandria d'Egitto

VENDEMMIA

Isola di Pantelleria Sud – Sud Ovest

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 acacia

DATI ANALITICI

Colore: ambrato scuro

Profumo: dal profumo intenso, particolarmente aromatico, con sentori di uva passa, nocciola, dattero e fico secco

Gusto: particolarmente dolce e mieloso ma equilibrato, corposo e aromatico

Alcol: 14% vol.

Temperatura Di Servizio: 18° C

ABBINAMENTO

formaggi stagionati e salumi "grassi"

FORMATO

375 ml

