



## 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