



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

