



CANTINA BASILE



SELEZIONE 41

È un vino che nasce in cantina da un incontro tra amici; l'unione di Cabernet Franc alle diverse tipologie di uve rosse presenti sul territorio, fanno di questo vino un armonico e avvolgente prodotto, dai sapori equilibrati ed eleganti

CLASSIFICAZIONE

Varietale da "terre pantesche"

PROVENIENZA

Isola di Pantelleria, contrada Bukkuram

UVAGGIO

60% cabernet franc, 40% differenti uve a bacca rossa

TERRENO

Vulcanico, sabbioso e pozzolanico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

VENDEMMIA

Seconda decade di Settembre

VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio con macerazione sulle bucce per circa sei giorni

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

22°-24° C

FERMENTAZIONE MANOLATTICA

Sì

AFFINAMENTO

Una parte in serbatoi d'acciaio, una parte in vecchi tonneau di rovere

DATI ANALITICI

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Profumo: sfruttato, con sentori di lamponi, more e ciliegie, con un finale che chiude sulle spezie

Gusto: asciutto e minerale, con note di pepe nero

Alcol: 14,5% vol.

Temperatura Di Servizio: 16°-18° C

ABBINAMENTO

pietanze a base di carne e arrostiti; sicuramente intrigante accompagnato a pesce azzurro e tonno fresco dei nostri mari

FORMATO

75 cl