



## 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