



## 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

