



CANTINA BASILE



PANTELLERIA BIANCO DOP SORA LUNA

CLASSIFICAZIONE

DOP Pantelleria

PROVENIENZA

Isola di Pantelleria Sud – Sud Ovest, 250 m.s.l.m.,
Contrada Bukkuram

UVAGGIO

100% Zibibbo Moscato d'Alessandria d'Egitto

TERRENO

Fresco, sabbioso e pozzolanico, situato in un antico
letto di una fumarata vulcanica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello pantesco con conca

VENDEMMIA

Ultima decade di Settembre

VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi
d'acciaio

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

15°-17° C

AFFINAMENTO

Sei mesi in tini d'acciaio e due mesi in bottiglia

DATI ANALITICI

Colore: giallo paglierino, con generosi riflessi dorati
Profumo: dalle spiccate note minerali, fino ad
arrivare a quelle floreali di ginestra e zagara di
agrumi insieme a sentori di frutta tropicale e melone
bianco, uniti a note balsamiche e leggermente
speziate.

Gusto: caldo, alcolico, intenso ed avvolgente, con un
lieve finale amaro

Alcol: 13% vol.

ABBINAMENTO

Particolarmente indicato all'abbinamento di pesce e
crostacei, anche crudi

FORMATO

75 cl