

SICILIA, Pantelleria

BASILE

Dopo un'accorta e meticolosa ristrutturazione del settecentesco "dammuso", caratteristica abitazione di Pantelleria, il "sogno" di Simona e Fabrizio Basile comincia a prendere piede. Finalmente nel 2006, mediante la coltivazione delle proprie vigne, avviene la prima vinificazione. L'uva impiegata per la produzione del Passito di Pantelleria viene raccolta nella Contrada di Scirafi, dove il terreno risulta più arido e più siccitoso, e nella Contrada di Sateria, a pochi metri dal livello del mare, una zona dove la salsedine asciuga gli acini e li rende sapidi ma allo stesso tempo dolci e gradevolmente zuccherini. Una parte del raccolto si usa per produrre il mosto, l'altra si stende al sole negli stenditoi in battuto di tufo per un periodo che varia, a seconda del clima, dai 20 ai 30 giorni. L'uva passa poi si aggiungerà al mosto parzialmente fermentato per concludere il suo processo di lavorazione, sempre nel pieno e profondo rispetto delle tecniche e dei sapori dell'Isola di Pantelleria



PANTELLERIA



0,5lt

PASSITO DI PANTELLERIA SHAMIRA DOC



Zibibbo



COLORE: oro intenso che si fa antico col passare del tempo

PROFUMO: sprigiona profumi intensi e franchi di fichi secchi e uva passa. Di grande apertura aromatica che focalizza tutte le sfumature del moscato

SAPORE: rotondo, equilibrato grazie ad una buona acidità di supporto, con note aromatiche di caramello. Struttura dolce e di buona intensità, fine ed elegante



dolci da forno, frutta, pasta di mandorle, scorze di arancia candita e se giovane, anche da meditazione

V I N I
SPUMANTI

V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI

