



“Shalai per shalare, non è l' oblio ma l'affermazione piena del diritto della persona alla propria realizzazione nei sensi.... “

(Selvino, sommelier per passione)

Uno spumante da sole uve Zibibbo, ricco dei sentori, del mare e del sole di Pantelleria, con tutta la fragranza dello Zibibbo, frutti mediterranei e agrumi. Equilibrato e caldo ... un sogno ... già al primo sorso riempie il cuore e i sensi di gioia profonda ed appagante, Shalai è l'espressione dialettale siciliana che rappresenta la sensazione di intenso appagamento e profondo piacere che dovrebbe essere diritto naturale di ogni persona di gusto.

Scheda tecnica

Uve:	Zibibbo (Moscato di Alessandria)
Zona di Produzione:	Pantelleria
Composizione del terreno:	Terreno vulcanico, sabbioso di origine alluvionale con pomice
Altitudine media vigneti:	200 m.s.l.m. (da 50 a circa 350)
Produzione per ha:	40/50 q.li
Resa uva in vino:	70% massimo
Piante per ettaro:	2.500
Coltivazione:	Ad alberello strisciante pantesco, coltivati manualmente
Età media delle vigne:	50/60 anni
Periodo di raccolta:	Fine di Agosto, prima decade di settembre
Vinificazione:	Raccolta manuale delle uve in cassette, diraspatura, macerazione a temperatura controllata a 20° da 24 a 72 ore, pressatura soffice e prima fermentazione in silos d'acciaio. Il vino viene poi passato in autoclave.
Presatura di spuma :	rifermentazione in autoclave
Maturazione/affinamento:	In autoclave per 6 mesi
Colore:	Giallo paglierino più o meno intenso, con riflessi verde pastello
Profumo:	Caratteristico di uva zibibbo, fiori mediterranei, agrumi, con note di pesca bianca e salvia
Sapore:	Dolce aromatico, sapido con retrogusto pieno e persistente ed un gradevole finale di pan grigliato
Alcol:	11% in Vol.
Zuccheri:	36 g/l
Acidità totale:	6,5 g/l
Produzione annuale in hl:	24
Longevità:	4 anni
Temperatura di servizio:	8 gradi
Abbinamenti:	Antipasti di pesce crudo e crudità, perfetto con le ostriche, sposo dei dolci. Ottimo in tutti i momenti di gioia.
Metodo di spumantizzazione:	Martinotti - Charmat, che esalta le caratteristiche di fruttato, freschezza ed aromaticità del vitigno Zibibbo.
Enologo:	Antonio D'Aietti