

TRIPLE "A"

AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

SPAGNA, ANDALUSIA

Bodega César Florido

CÉSAR FLORIDO

La Bodega César Florido, fondata nel 1887, è attualmente portata avanti da César Florido, discendente di quinta generazione del fondatore. Oltre ad essere la cantina più antica di tutta Chipiona è una delle uniche due bodegas realmente artigianali della città che ancora operano al di fuori della cooperativa, occupandosi della produzione dal campo alla tavola.

Se normalmente infatti i produttori vendono il vino alle Sherry House di Jerez de la Frontera, interrompendo la catena produttiva, César Florido è uno dei pochissimi produttori che ancora imbottiglia il proprio sherry, prodotto a partire dalle uve di proprietà dei vigneti di famiglia e da fermentazioni spontanee. Nonostante Chipiona si trovi al di fuori della Zona de Crianza per la D.O., oggi i vini di César Florido sono riconosciuti tra gli sherry più singolari e di personalità. Il metodo di lavoro tanto dal punto di vista agricolo, quanto dal punto di vista della cantina rispetta in pieno la nostra filosofia, facendo di César l'unico produttore di sherry Triple "A".

Oltre ai vini da uve palomino, César Florido produce anche vini moscatel, naturalmente dolci e da uve moscato di Alessandria che contano meno del 2% dei vigneti della zona di Jerez. I mosti di moscatel sono tanto dolci e densi che non è semplice far cominciare la fermentazione, né tantomeno fermarla successivamente, motivo per cui si rende necessaria la fortificazione.



ANNO DI FONDAZIONE: 1887

ETTARI VITATI: 25 ha

VITIGNI COLTIVATI: Palomino,
Moscato di Alessandria



VINI DI QUESTO PRODUTTORE



BODEGA CÉSAR FLORIDO

**Sherry Fino Cruz
del Mar**



BODEGA CÉSAR FLORIDO

**Sherry Fino Cruz
del Mar - Astuccio**



BODEGA CÉSAR FLORIDO

**Sherry Fino En
Rama Pena del
Aguila**



BODEGA CÉSAR FLORIDO

**Sherry Moscatel
Pajas**



BODEGA CÉSAR FLORIDO

**Sherry Moscatel
Pajas - Astuccio**



BODEGA CÉSAR FLORIDO

**Sherry Moscatel
Dorado**

