Sherry Fino Cruz del Mar

INFO

Formato: 75 cl

Paese: Spagna

Regione: Andalusia

Vitigno: Palomino

Suolo: Albariza

Età media del vigneto: 18 anni

Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea fino ad esaurimento degli zuccheri e mutizzazione con acquavite di vino neutra a 78 gradi . Affinamento con metodo solera, per tre anni sotto flor.

PRODUTTORE

BODEGA CÉSAR FLORIDO

César Florido

PERCHÉ

Lo Sherry Fino Cruz del Mar di César Florido è uno sherry secco, deciso e delicato. Dall'infinita freschezza, scorre in bocca leggiadro e morbido con sfumature salmastre (le soleras distano solo 50 metri dall'Oceano) e di tè. Di grande lunghezza e profondità.

QUANDO

Quando le sere d'estate invitate gli amici a cena e si comincia a mangiare che è già buio, ingannate l'attesa aprendo una bottiglia di Sherry Fino Cruz del Mar. Il suo potenziale gastronomico è strabiliante, da provare con un crudo di pesce, sempre che non finisca prima di mettersi a tavola.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it