

PELLEGRINI s.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

XIMÉNEZ-SPÍNOLA

SPAGNA | JEREZ



PELEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

XIMÉNEZ-SPÍNOLA

SPAGNA | JEREZ

Sherry PEDRO XIMÉNEZ SOLERA - in astuccio

Varietà: 100% Pedro Ximénez

Origine: Jerez de la Frontera.

Produzione: l'uva raccolta resta per almeno 21 giorni esposta al sole, che la disidraterà in maniera lenta e progressiva concentrando il fruttosio del vino apportando un'elegante dolcezza naturale. Tenendo in considerazione che i livelli di disidratazione naturale sono molto alti, per ogni tonnellata di uva fresca si ottengono solamente 300 kg di uva passita, che una volta dopo essere passati in cantina generano circa 100 kg di residui solidi e 200 litri di autentico mosto di uva passa.

Dopo questa fase inizierà un processo di invecchiamento nelle botti di rovere americano di almeno 15 anni. Una caratteristica importante di questo vino è che viene decantato naturalmente nella botte e viene messo direttamente nella bottiglia attraverso un filtro di cellulosa che lo aiuta a non perdere il suo aroma e il suo sapore naturale.

Caratteristiche organolettiche:

- Vista: intenso color mogano, allo stesso tempo risulta però molto limpido e brillante.
- Olfatto: al naso le note di uva passa sono intense, dominando chiaramente tutti gli altri aromi. Si possono notare però altri sentori di caffè tostato e cioccolato che danno al vino un tocco estremamente elegante.
- Gusto: in bocca risulta essere molto soave e fine, principalmente a causa del contenuto alcolico ottenuto naturalmente. E' possibile percepire anche un retrogusto di fichi secchi.