

VERMOUTH AND WINES | SHERRY

FINO JEREZ "PUERTO FINO"

LUSTAU | SPAIN



75 cl / 15°

Product type: Sherry

Fermentation: Selected yeasts

Production method: Fermentation

Case: No

WHY IT'S DIFFERENT

Lustau fino "puerto fino" è prodotto nella Bodega Lustau a Puerto de Santa Maria da uve 100% Palomino sul classico terroir calcareo-gessoso "Albariza", vendemmia dalla prima settimana di settembre, diraspatura e 4 passaggi di pressatura, per gli sherry fino si utilizza soltanto la prima parte detta "Mosto Yema". La fermentazione del vino base parte da pied de cuve con lieviti selezionati dalla Bodega Lustau a temperatura controllata. Il vino base di circa 12 ° è fortificato con alcol fino al grado di 15,5° e messo in botte dove inizia il processo di invecchiamento "biologico" sotto il velo di lieviti detto "flor" che dura in media 5 anni. Il velo protegge il vino dal processo di ossidazione. Il flor si nutre di ossigeno e alcohol, aiuta a mantenere stabile l'acidità e accentua l'estratto secco del vino.

HOW DO I DRINK IT?

Si consuma a 7/9 gradi perfetto come vino da aperitivo dove la bottiglia, abboinandolo a prosciutto iberico ma anche ad un ottimo culatello, pecorino di pienza o anche semplici mandorle tostate salate. Ottimo anche con il pesce crudo o il sushi. Per la miscelazione, è perfetto per il Bamboo con Lustau Puerto Fino e Vermouth Mulassano Extra Dry e Bitter Truth Orange bitters.

