

VERMOUTH AND WINES | SHERRY

## MANZANILLA EN RAMA

LUSTAU | SPAIN



**50 cl / 15°**

**Category:** Sherry

**Fermentation:** Selected yeasts

**Production method:** Fermentation

**Box:** No

### WHY IT'S DIFFERENT

La produzione dello Sherry Manzanilla è sostanzialmente la stessa dello Sherry fino. Quello che cambia molto e rende unici i vini provenienti dalla parte più a nord del triangolo dello Sherry è il clima: nonostante i 320 giorni di sole all'anno, la zona di San Lucar de Berrameda ha un clima tutto suo che ha una grande influenza sull'invecchiamento biologico e non solo. San Lucar si trova vicino all'estuario del Rio Guadalquivir, la dove il fiume incontra l'oceano Atlantico, in una zona dove le "Marismas de Donana", l'estensione paludosa della pianura, diventano il terzo tassello di un microclima perfetto per lo sviluppo del "Flor". Infine il vento mite porta umidità e salino verso le bodegas. La menzione En Rama è riservata ai vini imbottigliati dopo un filtraggio minimo e senza chiarifica, seguendo la tradizione degli Sherry tradizionali.

### HOW DO I DRINK IT?

Da servire a 7/9°C abbinato a ostriche o a pesci medio grassi marinati, ottimo anche con paste ripiene come i pansoti alla salsa di noce della tradizione Ligure.

