VERMOUTH AND WINES | SHERRY

AMONTILLADO LOS ARCOS

LUSTAU | SPAIN

75 cl / 18.5°
Category: Sherry
Fermentation: Selected yeasts
Production method: Fermentation
Box: No

WHY IT'S DIFFERENT

Lustau Amontillado Los Arcos è uno Sherry che inizia la sua vita con la stessa vinificazione dello Sherry fino di Jerez de la Fontera. Prodotto nelle bodegas Lustau "Emperatriz Eugenia" da uve 100% Palomino sul classico terroir calcareo-gessoso "albariza". La fermentazione del vino base partendo 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 sotto il velo di lieviti detto "flor" che dura in media 4 anni. Dopo questo periodo le condizioni climatiche che influiscono sul singolo barile non sempre permettono un perfetto sviluppo del flor, per gli sherry amontillado infatti è più sottile e dopo i primi 4 anni tende a spezzarsi non proteggendo più il vino dall'ossigeno, qui inizia il processo ossidativo più simile a quello dei vini Oloroso.

HOW DO I DRINK IT?

Si serve a 14/15 gradi ed è il vino perfetto da abbinare a piatti di verdura come carciofi, cardi, carni affumicate o piatti di pesce ricchi e saporiti come per esempio il baccalà alla vincentina o con piatti speziati di cucina orientale per esempio la cucina tradizionale del Sichuan.

Velier S.p.A. - Villa Nuovo Paradisetto, Via V Maggio 85 - 16147 Genova, Italia
P.IVA 00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: customercare@velier.it