

VERMOUTH E VINI | SHERRY

FINO EN RAMA PUERTO DE SANTA MARIA

LUSTAU | SPAGNA

50 cl / 15°

Tipologia: Sherry

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Fermentazione

Astuccio: No



PERCHÉ È DIFFERENTE

Lustau Fino del Puerto "En Rama" 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. Rispetto alle versioni classiche la versione "En Rama" riprende il processo di produzione antico dello sherry.

COME LO BEVO

Va servito ad un grado di 7/9° C si abbina a pesci crudi medio grassi e saporiti come tonno, sgombero o salmone. in miscelazione è perfetto per la preparazione dello sherry cobbler.

