

VERMOUTH E VINI | SHERRY

AMONTILLADO VORS 30 Y.O.

LUSTAU | SPAGNA

50 cl / 21°

Tipologia: Sherry

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Fermentazione

Astuccio: Sì



PERCHÉ È DIFFERENTE

Lustau VORS è una selezione di solo 8 barili di una delle più antiche solera della Bodega Lustau di Jerez. La menzione v.o.r.s. (vinum optimum rare signatum/very old rare sherry) viene riservata ai vini che raggiungono il minimo di 30 anni di invecchiamento dopo una degustazione condotta da un team indipendente di esperti non legati al consejo regulador. L'invecchiamento prolungato dello sherry destinato a diventare v.o.r.s. inizia sempre in maniera biologica, il microclima delle bodegas determinerà la durata della sua crescita che potrebbe raggiungere i 7/8 anni. Il flor inizia a rallentare la sua crescita perché avrà assorbito tutti i nutrienti del vino che lo fanno sviluppare, pur diventando debole e non crescendo più però continua a proteggere il vino dal contatto diretto con l'ossigeno. Dopo alcuni anni seguirà comunque una parte di invecchiamento ossidativo, dopo che il flor si sarà indebolito definitivamente.

COME LO BEVO

Ideale servito a 13/14° C non è obbligatorio abbinarlo, al contrario, si può sorseggiare apprezzando ogni sua sfumatura a qualsiasi ora per un grande momento di intimità

