

VERMOUTH E VINI | SHERRY

PALO CORTADO DE JEREZ "ALMACENISTA" CAETANO DEL PINO Y CIA

LUSTAU | SPAGNA

50 cl / 21°

Tipologia: Sherry

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Fermentazione

Astuccio: No



PERCHÉ È DIFFERENTE

Cayetano Del Pino è l'almacenista più esperto e fra i più conosciuti per la produzione di Sherry Palo Cortado. I suoi vini iniziano il percorso di invecchiamento come qualsiasi fino di Jerez per poi passare a Palo Cortado dopo circa 2 anni di invecchiamento sotto il Flor. La Bodega nasce nel 1886 da Don Cayetano del Pino Vazquèz. La Solera di Cayetano del Pino ha una struttura 1/22 e curiosamente è invertita, quindi i vini più vecchi rimangono nella parte alta della Solera: le botti dei vini più giovani che hanno appena perso il flor vengono portate in un ambiente meno caldo ma umido vicino al pavimento, questo aiuta a rallentare il passaggio all'invecchiamento ossidativo che inizia a causa del decadimento del flor. I barili più vecchi invece rimangono nella parte più alta, dove beneficieranno del calore, l'ambiente ideale per accenturare l'invecchiamento ossidativo grazie anche all'evaporazione. Il Palo Cortado di Cayetano del Pino viene imbottigliato dopo una leggerissima filtrazione, anche se non viene dichiarato in etichetta

COME LO BEVO

Da servire come aperitivo ad una temperatura di 13/14° all'aperitivo con frutta secca speziata e olive nere cotte al forno. si abbina al Foie Gras, alla cucina speziata o a grandi piatti on brodo.

