

VERMOUTH E VINI | SHERRY

PEDRO XIMENEZ SAN EMILIO

LUSTAU | SPAGNA



75 cl / 19°

Tipologia: Sherry

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Fermentazione

Astuccio: No

PERCHÉ È DIFFERENTE

il Pedro Ximenez San Emilio è prodotto nella bodega Lustau di Jerez de la Frontera. Le uve vengono vendemmiate quando hanno raggiunto una sovramaturazione parziale e messe ad appassire su tappeti di diversi materiali. I grappoli vengono periodicamente manipolati per permettere ai raggi del sole di raggiungere tutti gli acini, al tempo stesso gli operatori selezionano eventuali grappoli danneggiati o non idonei alla continuazione del "asoleo"; le uve vengono inoltre coperte con teli per proteggerle dall'umidità serale. Per la pressatura si prediligono presse verticali e i grappoli vengono posizionati su dei fiscoli simili a quelli dei frantoi oleari. La fermentazione parte naturalmente e molto lentamente, per prevenire attacchi batterici indesiderati viene infatti interrotta aggiungendo alcol fino al raggiungimento dei 10°. Il vino leggermente fortificato viene messo a riposare per tutto l'inverno, periodo durante il quale decanterà naturalmente. Dopo avviene una seconda fortificazione fino a raggiungere i 17/18 gradi, a questo punto il vino è pronto per passare in botte.

COME LO BEVO

Da servire a 10/12 ° abbinato a torte di frutta cotta poco con impasti poco dolci per controbilanciare la dolcezza. Ottimo l'abbinamento con il gelato alla vaniglia (o nocciola) o direttamente versato sopra al gelato per uno degli affogato più buoni al mondo. Ottimo anche con formaggi erborinati intensi e piccanti, latte di capra o pecora. In miscelazione è perfetto al posto dello zucchero in un old fashioned o in un sour ottimo anche in cucina per bilanciare salse agrodolci e concentrare i fondi di cottura data l'alta densità e la grande quantità di zuccheri che possono concentrarsi ulteriormente.

