

VERMOUTH E VINI | SHERRY

EAST INDIA SOLERA

LUSTAU | SPAGNA

50 cl / 20°

Tipologia: Sherry

Fermentazione: Lieviti selezionati

Metodo di produzione: Fermentazione

Astuccio: No



PERCHÉ È DIFFERENTE

L'East India Solera è lo sherry che si ottiene assemblando Sherry Oloroso (80%) e Pedro Ximenez (20%) : i due sherry invecchiano separatamente nelle loro solera per 12 anni per poi essere assemblati e messi nuovamente in invecchiamento in una solera composta da 45 barili per altri 3 anni dove si fondono insieme per ricreare il processo di invecchiamento tipico degli sherry che venivano trasportati durante i lunghi viaggi oltremare dalla compagnia delle indie. East india Solera non è altro che un Oloroso Edulcorato da Sherry Pedro Ximenez. La combinazione del grado alcolico alto tipico della fortificazione dei vini Oloroso insieme all'alto tasso di zucchero assicuravano che il vino non andasse a male durante il trasporto.

COME LO BEVO

Ideale servito a 10/12° abbinato a formaggi cremosi saporiti come le robiole di Roccaverano dove la crosta fiorita aiuta a creare quella goccia cremosa e pungente che si abbina alla perfezione con questo Sherry. orrimo a fine past on the rocks con una scorza di arancia o versione Old Fashioned Low Abv con qualche goccia di Bitter aromatico, orange bitters e una ciliegina al maraschino.

