

VERMOUTH E VINI | SHERRY

## CESAR FLORIDO FINO CRUZ DEL MAR

CÉSAR FLORIDO | SPAGNA



**75 cl / 15°**

**Tipologia:** Sherry

**Materia prima:** 100% Palomino

**Fermentazione:** Lieviti indigeni

**Metodo di produzione:** Fortificazione

**Astuccio:** No

### PERCHÉ È DIFFERENTE

Potremmo definire César Florido un produttore "Triple A", e quindi un'anomalia nel mondo dello sherry. César è infatti rimasto l'unico a compiere tutte le fasi della produzione dello sherry, dal vigneto all'imbottigliamento. Coltiva l'uva, la vinifica con lieviti naturali, e fortifica ed invecchia nelle sue solera, ubicate in tre bodegas, nel cuore di Chipiona, a pochi metri dall'oceano Atlantico. Il suo Fino Cruz è un vino che fa schioccare la lingua e brillare le pupilla.

### COME LO BEVO

Il Fino Cruz di César Florido è il modo perfetto per iniziare una serata. Con i suoi 15 gradi, accompagna benissimo un aperitivo o un antipasto e infatti si abbina perfettamente alle tapas.

### FOCUS

César Florido è il proprietario e factotum della César Florido, in attività dal 1887: la quinta generazione. Proprietari di 21 ettari, piantati a palomino nei Pagos di Balbaína e Miraflores, e di alcuni ettari a Chipiona, su suolo sabbioso, coltivati a moscato di Alessandria per la produzione dei Moscatel.

