

VERMOUTH E VINI | SHERRY

CESAR FLORIDO MOSCATEL PASAS

CÉSAR FLORIDO | SPAGNA



75 cl / 15°

Tipologia: Sherry

Materia prima: 100% Moscato di Alessandria

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 Moscatel Pasas viene prodotto facendo appassire naturalmente le uve in un grande campo di fronte alla bodega.

COME LO BEVO

Accompagna benissimo un aperitivo o un antipasto, come anche dessert, formaggio a pasta dura e stagionati, salumi.

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.

