ACQUISTATO IL .....

Jerez Sherry Pemartin Fino



Elegante aperitivo in stile andaluso

Jerez Pemartin è un ottimo punto di partenza per chi vuole avvicinarsi alla categoria dei vini fortificati. Prodotto a partire da uve Palomino Fino, il mosto viene fortificato con alcol fino a raggiungere i 15 gradi. A quel punto viene passato in grandi botti scolme dove matura lentamente protetto dall'aria da un velo di lieviti, il cosiddetto flor. Prima dell'imbottigliamento occorrono altri tre anni in botti di rovere americano dove, grazie al sistema "Soleras y Criaderas", acquista complessità e piacevolezza. Il risultato finale è un vino caratterizzato da un bel colore oro tenue, con profumi di frutta ancora fresca anche se matura. In bocca è piacevolmente secco e non eccessivamente strutturato. In Spagna viene spesso proposto leggermente fresco come aperitivo ma anche portato in tavola per valorizzare i buoni piatti della tradizione andalusa.

Per tornare alle origine di Bodega Díez Mérito bisogna fare un lungo viaggio a ritroso nel tempo. Bisogna arrivare al 1876 quando i fratelli Díez e Pérez de Muñoz iniziarono un'attività di commercio a Jerez, e pochi anni dopo furono raggiunti anche dal fratello Francisco. Nacque così l'azienda Diez Hermanos che divenne addirittura fornitore ufficiale della Real Casa, potendo apporre lo stemma reale sui propri documenti ed etichette. Anni dopo, gli eredi dei fondatori acquisirono la cantina Marqués del mérito che, nel 1979, venne fusa con l'attività principale dando vita alla Díez-Mérito. Da quel momento iniziarono una serie di passaggi di proprietà e di acquisizioni che culminarono, nel 2016, con l'ingresso dell'azienda nella famiglia di Jerezana Espinosa che costituì le attuali Bodegas Díez Mérito. Con questo passaggio, l'azienda acquisì nuovi vigneti, una nuova cantina di vinificazione e una prestigiosa sede all'interno di un maestoso edificio risalente al 1790. In questo luogo di grande fascino ogni angolo è legato alla tradizione vinicola e i buoni vini prodotti riposano e invecchiano nel silenzio.

La Vigna

Terreno	Albariza, Jerez Superior
Esposizione	Nord
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Spagna
Uve	Palomino Fino
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Invecchiamento biologico, sotto un velum prodotto dai lieviti, il cosiddetto 'flor'. Più di 3 anni di età, con il sistema "Soleras y Criaderas".
Sensazioni	Colore oro tenue. Al naso acuto, fruttato. Sapore: nitido e leggero.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821