



Sherry Amontillado 1730

Very Old Rare Sherry, Jerez DO, Álvaro Domecq

Un'esperienza gustativa rara

Descrizione del vino:

L'enologa Ana Real produce autentici vini di Jerez in una venerabile bodega almacenista, ma con un profilo contemporaneo e un'enorme qualità. L'Amontillado di Álvaro Domecq ha un magnifico colore ambrato-dorato con note di mandorla e legno ben integrato. È molto morbido, asciutto e con una lunghezza inimitabile al palato. L'Amontillado è invecchiato per 30 anni prima di essere imbottigliato, di cui sono state imbottigliate solo 3.600 bottiglie. Un'esperienza di degustazione rara!

Abbinamenti:

Mentre gli sherry secchi come Fino, Manzanilla o Amontillado si abbinano perfettamente a tapas come olive, prosciutto o formaggio Manchego, gli sherry dolci prodotti con uve Pedro Ximenez sono divini con il gelato alla vaniglia, la crème brûlée o il caramello. I porti Tawny, LBV o Vintage si abbinano particolarmente bene ai dessert al cioccolato o ai formaggi erborinati come lo Stilton e il Roquefort.

Consigli per il consumo:

Sherry tra 8 e 10 gradi. Porti giovani tra 14 e 16 gradi, porti più vecchi tra 16 e 18 gradi.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Andalusia
Sottoregione:	Jerez
Produttore:	Álvaro Domecq
Valutazioni:	Guía Peñín 95/100, Score 19/20
Gradazione alcolica:	20.0 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	12003--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sherry Amontillado 1730

Very Old Rare Sherry
Jerez DO
Álvaro Domecq

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Guía Peñín 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	
Gradazione alcolica:	20.0 %
Servizio:	Sherry tra 8 e 10 gradi. Porti giovani tra 14 e 16 gradi, porti più vecchi tra 16 e 18 gradi.