Sherry Fino La Janda

Jerez DO, Álvaro Domecq

Un Fino di antologia

Descrizione del vino:
Festeggiare in Spagna senza tapas e sherry? È impossibile! Elegante e pieno di carattere, il Fino La Janda è un eccellente ambasciatore della gioia di vivere del sud Spagna. Alvaro Domecq Jerez è una casa di tradizione con uno spirito moderno ed estremamente attento alla qualità. Ana Real, la sua enologa, ha il dono di creare sherry espressivi e autentici, che vengono maturati con cura in \"solerb\".con cura in \"solerb, un metodo di assemblaggio e maturazione in botti impilate su più livelli.
Nota di degustazione:
Giallo oro brillante dal disco al centro. Al naso rivela già sentori di frutta secca e mandorle tostate, oltre a una caratteristica nota salata, tipica della regione. Al palato è croccante e quasi leggero, con ancora una volta la tipica salinità di Jerez che si sviluppa attraverso aromi di sesamo tostato, paglia e oliva verde.
Abbinamenti:
Mentre gli sherry secchi come il Fino, il Manzanilla o l'Amontillado si abbinano perfettamente a tapas come olive, jamon o formaggio Manchego, gli sherry dolci prodotti da uve Pedro Ximenez hanno un sapore paradisiaco con il gelato alla vaniglia, la cremè brûlée o il cremè caramel. Che si tratti di Tawny, LBV o Vintage, i vini di Porto si armonizzano particolarmente bene con i dessert al cioccolato o con i formaggi erborinati come lo Stilton e il Roquefort.
Consigli per il consumo:
tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Andalusia
Sottoregione:	Jerez
Produttore:	Álvaro Domecq
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	108 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2025
Varietà d'uva:	100% Palomino Fino
Numero di articolo:	12000--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sherry Fino La Janda

Jerez DO
Álvaro Domecq

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Palomino Fino
Maturità:	fino a 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	108 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	tra 8 e 10 gradi

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch