

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 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:

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.