

Williams & Humbert

DON ZOILO PEDRO XIMÉNEZ 15 ANNI

NOTE GENERALI

Tipologia DOP Jerez – Xérès – Sherry

Zona produttiva Jerez Superior, Pago Balbaina

Vitigni 100% Pedro Ximénez

Vinificazione Uva appassita al sole per 15 giorni presso l'Almijar (luogo per asciugare l'uva), mosti ad alte pressioni in torchi speciali, fortificazione immediata a 9°C, decantazione e svinatura dopo i primi freddi, nuova fortificazione fino a raggiungere i 18° C.

Invecchiamento Eseguito secondo il sistema di Criaderas e Soleras, per un minimo di 15 anni.

Gradazione alcolica 18% Alc. /Vol.

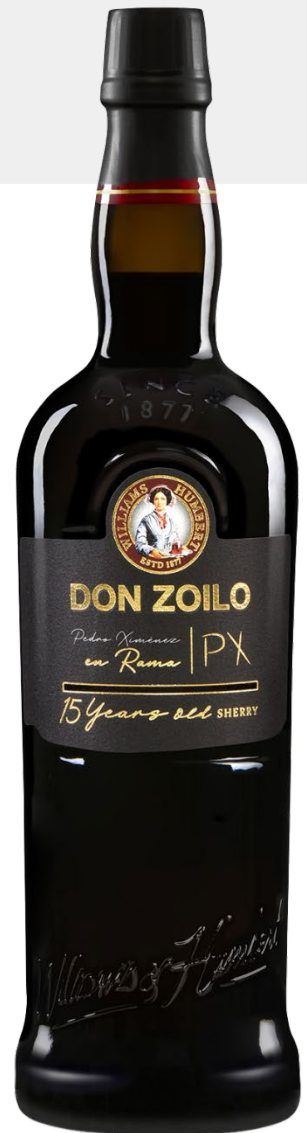
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Nero mogano.

Profumo Gli aromi olfattivi sono caratteristici del vitigno e ricordano l'uvetta e i fichi.

Sapore All'assaggio, la poca acidità viene dominata da una decisa dolcezza, che determina la persistenza.

Abbinamenti È ottimo con i dolci da forno, ma buono anche con i formaggi erborinati. Ideale da sorseggiare a fine pasto, può anche essere degustato come vino da meditazione con cioccolato fondente.



JEREZ DE LA FRONTERA / SPAGNA



ANNO DI FONDAZIONE | 1875



INVECCHIAMENTO | SISTEMA SOLERA E CRIADERA



MATERIA PRIMA | VITIGNI
PALOMINO E PEDRO XIMÉNEZ

