

Williams & Humbert

PANDO FINO

NOTE GENERALI

Tipologia DOP Jerez – Xérès – Sherry

Zona produttiva Jerez Superior, Pago Balbaina

Vitigni Palomino

Vinificazione Mosto di yema (prima torchiatura). Fermentazione a temperatura controllata a 22° C. Classificazione per finezza e successiva fortificazione a 15° con alcol distillato di alta qualità.

Invecchiamento Minimo 5 anni in botti di rovere americano.

Gradazione alcolica 19,5% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro brillante.

Profumo Aromi intensi e complessi che ricordano il lievito con una nota di mandorla.

Sapore Aromi intensi e complessi che ricordano il lievito con una nota di mandorla.

Abbinamenti Ideale come aperitivo, con tutti i tipi di tapas, in particolare con olive, frutta secca e prosciutto iberico. Accompagnamento ideale di crostacei, frutti di mare e pesci, in particolare acciughe e sashimi.



JEREZ DE LA FRONTERA / SPAGNA



ANNO DI FONDAZIONE | 1875



INVECCHIAMENTO | SISTEMA SOLERA E CRIADERA



MATERIA PRIMA | VITIGNI
PALOMINO E PEDRO XIMÉNEZ

