

Scheda del vino

NOME DEL VINO: Pedro Ximénez Vintage

ORIGINE: Jerez de la Frontera (Spagna)

VARIETÀ: 100% Pedro Ximénez

ELABORAZIONE:

Vino prodotto al 100% con uva Pedro Ximénez vendemmiata a mano e poi raccolta in casse da 10 kg, affinché non si deteriori. Una volta che l'uva viene colta deve stare almeno 21 giorni esposta al sole, che la disidraterà in maniera lenta e progressiva, concentrando gli zuccheri naturali dell'uva propri di questa varietà e apportando una dolcezza completamente naturale che differenzia il Pedro Ximénez di alta qualità da quelli che si elaborano seguendo un altro processo, non totalmente naturale come questo.

Tenendo in considerazione che i livelli di disidratazione naturale sono molto alti, per ogni tonnellata di uva fresca si ottengono solamente 300 kg di uva passita che, una volta passati in cantina, generano circa 100 kg di residui solidi e 200 litri di autentico mosto di uva passa. Questo vino ottiene la sua gradazione alcolica in maniera totalmente naturale dall'uva esposta al sole e in seguito viene fatto fermentare nelle botti di rovere americano fino a che non raggiunge 12 gradi di graduazione, circa per tre mesi. Si imbottiglia con la denominazione propria di Ximénez-Spínola "Vino di varietà 100% Pedro Ximénez". Non appartiene alla categoria degli Sherry di Jerez a causa della gradazione alcolica troppo bassa. Il vino viene decantato naturalmente e dalla botte viene imbottigliato direttamente attraverso un filtro di cellulosa che lo aiuta a non perdere il suo aroma e i suoi sapori naturali.