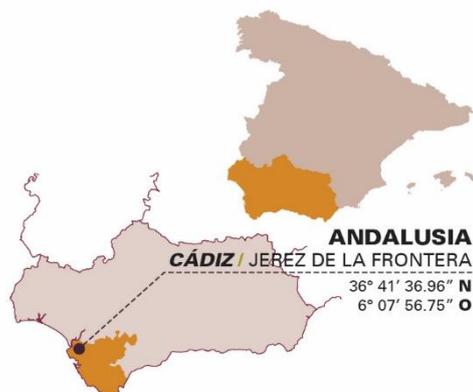




DON ZOILO PEDRO XIMÉNEZ 15 ANNI

JEREZ DE LA FRONTERA/CÁDIZ



- Fondata nel 1877 da Sir **Alexander Williams** e **Arthur Humbert**.
- Da oltre 130 anni simbolo di tradizione e qualità; la Bodegas Williams&Humbert ha partecipato attivamente alla creazione della **denominazione di origine Jerez**.
- **Xérès – Brandy** è riconosciuta come una delle cantine più prestigiose al mondo



TIPOLOGIA

Sherry



ZONA PRODUTTIVA

Jerez Superior, Pago Balbaína



VITIGNO

Pedro Ximénez 100%



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.



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



CONSIGLI DI CONSUMO

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