Manzanilla Solera

La Manzanilla si presenta di colore giallo paglierino chiaro e inizialmente riservata al naso. Con il tempo emergono delicate note di scorza di agrumi, mandorle tostate e una discreta componente di lievito. Al palato è secca, precisa e particolarmente fresca, accompagnata da una marcata nota salina e marina. L'acidità vivace conferisce tensione ed eleganza al vino, mentre nel lungo finale una sottile nota amaricante di mandorla incontra la freschezza agrumata.

Produttore	Niepoort Vinhos
Categoria	Sherry
Paese	Spagna
Regione	Jerez/Sherry
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	15.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	5 anni
Vitigni	Palomino
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	324041
Adatto a	Formaggi, Frutti di mare, Pesce, Salumi

Vinificazione

La Manzanilla viene ottenuta da uve Palomino e tradizionalmente vinificata come Sherry secco. Dopo la vinificazione, il vino matura sotto uno strato naturale di lieviti, il cosiddetto flor. Questo affinamento biologico protegge il vino dall'ossidazione e, al tempo stesso, ne definisce la caratteristica freschezza, finezza e spiccata sapidità. L'affinamento avviene nel tradizionale sistema delle Criaderas e Solera, nel quale vini di annate diverse vengono assemblati progressivamente. In questo modo si ottiene un profilo gustativo costante, equilibrato e di elevata qualità.

Terroir

Il terroir intorno a Sanlúcar de Barrameda è fortemente caratterizzato dai chiari terreni calcarei di albariza. Questi terreni sono in grado di assorbire grandi quantità d'acqua e di cederla alle viti durante i mesi estivi, caldi e secchi. In combinazione con l'influenza marittima del vicino Atlantico, si crea un microclima particolarmente favorevole. L'aria fresca e umida proveniente dal mare, durante l'affinamento sotto il velo di flor, contribuisce in modo significativo alla freschezza, alla finezza e alla caratteristica mineralità salina della Manzanilla.

Storia

La collaborazione tra Niepoort e Barbadillo è nata dal comune interesse per il mondo della Manzanilla e per il suo affinamento sotto flor. Dirk Niepoort ha visitato Barbadillo a Sanlúcar de Barrameda e, insieme all'esperta di Manzanilla Montserrat Molina, ha sviluppato, attraverso degustazioni e selezioni di botti, l'idea di un nuovo stile.