Tio Toto, DO Sherry Fino



Dit Andalusische product wordt gemaakt van de palomino druif. De jonge wijn wordt 4 jaar in vaten van 600 liter gerijpt die niet volledig gevuld worden zodat de wijn, door contact met lucht, verandert in sherry.

Oorsprong: Het wordt geproduceerd in de regio Jerez, in Andalusië, in het zuiden van Spanje. Deze regio heeft een warm en zonnig klimaat, met een belangrijke maritieme invloed door de nabijheid van de Atlantische Oceaan. De bodems bestaan voornamelijk uit krijt, plaatselijk bekend als “albariza”, dat goed water vasthoudt en warmte weerkaatst, waardoor ideale omstandigheden worden gecreëerd voor de teelt van Palomino-druiven, de belangrijkste druivensoort die voor Fino wordt gebruikt.

Druiven: 100% palomino fino

Vinificatie: De vinificatie van Fino verloopt volgens een specifiek proces, waarbij de wijn eerst wordt gefermenteerd in roestvrijstalen tanks of eikenhouten vaten. Na de fermentatie wordt de wijn versterkt met wijnalcohol tot een alcoholpercentage van ongeveer 15%. Fino wordt vervolgens gerijpt onder een gistlaag, “flor” genaamd, die zich op natuurlijke wijze op het oppervlak van de wijn vormt en deze tegen oxidatie beschermt. Dit biologische rijpingsproces onder flor duurt doorgaans 3 tot 7 jaar en geeft Fino zijn kenmerkende gistaroma's en frisse textuur. De wijn wordt regelmatig overgeheveld naar andere vaten (Solera) om de ontwikkeling van de flor te bevorderen en de frisheid van de wijn te behouden.

Degustatie: Het biedt aroma's van groene appel, amandel en witte bloemen, met een vleugje gist en een snufje zout. In de mond is hij licht en levendig, met een evenwichtige zuurgraad en een lange, aanhoudende afdronk. De textuur wordt vaak omschreven als knapperig en verfrissend, waardoor het een zeer gewaardeerde aperitiefwijn is.

Bewaarpotentieel: Te drinken na aankoop (niet bewaren)

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Het is een uitstekend aperitief (zeer koel drinken), maar Fino sherry past ook goed bij tapas zoals olijven, amandelen en Iberische ham. Het past ook perfect bij zeevruchten en harde kazen en biedt een verfrissende en evenwichtige smaakbeleving.

- Rauwe ham
- ...