CUZZIOLGRANDIVINI

Santa Petronila

Spagna - Andalucia - Jerez de La Frontera Càdiz



Santa Petronila

Proprietà / Fondatori Marco Divino CB / Agustin Benjumeda y Brita Hektoen
Inizio Attività 2006
Vitivinicultura Naturale, integrale, vinificazione naturale
Ettari 17
Bottiglie prodotte 5.000 / 7.000

P.X. SANTA PETRONILA EN RAMA

100% Pedro Ximenez

Zona di produzione: Pago Macharnudo Bajo - Jerez
Terreno: terra bianca e calcarea che trattiene l'umidità
Vendemmia: manuale
Affinamento: maturazione ossidativa per oltre 10 anni nel sistema Solera
Colore: mogano
Profumo: marmellata di arance amare, estremamente delicato, morbido, elegante
Sapore: lunghissimo e intenso
Grado Alcolico: 15% vol



Nel cuore del celebre Pago Macharnudo Bajo nasce la più piccola bodega di Jerez al mondo, Santa Petronila: una storica casa di vigna di oltre 300 anni, immersa tra cipressi e filari antichi. Su terre di albariza cariche di salinità fossile, le vecchie vigne di Palomino, Pedro Ximénez e Moscatel crescono forti, nutrite da un microclima irripetibile. La vinificazione, interamente artigianale, prevede fermentazioni spontanee e affinamenti in botti di rovere o inerti, nella stessa vigna. Ne nascono vini puri, vibranti e identitari: bianchi di albariza e Jerez d'autore, non filtrati, che raccontano il territorio dalla vigna alla botte, e dalla botte al calice.