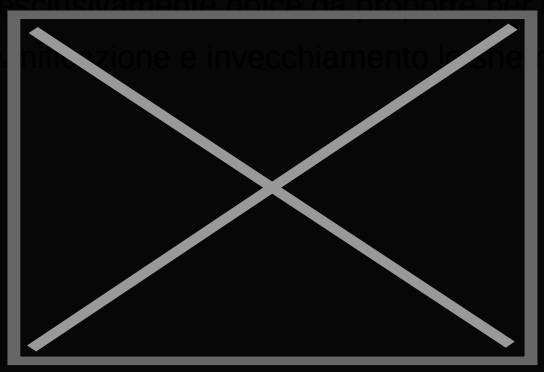
A Natale un brindisi insolito ed originale con lo sherry Tio Pepe

tio-pepe-evidenza-f19bd5c7

Per questo Natale OnestiGroup invita a brindare in modo insolito con lo sherry Tio Pepe. Contrariamente, infatti, a quanto credono molti consumatori italiani, che lo considerano un vino esclusivamente dolce da proporre per accompagnare la pasticceria, con un diverso processo di vinificazione e invecchiamento lo sherry può diventare anche secco.



E Tio Pepe è proprio uno sherry secco, indicato quindi per accompagnare i piatti di origine spagnola come tapas, paella e il pregiato prosciutto Pata Negra, di cui sottolinea e rafforza i sapori. Ma la sua versatilità, lo rende eccellente servito in particolare con piatti a base di pesce, come sushi e sashimi. E servito ghiacciato e accompagnato con finger food, Tio Pepe è adatto anche per un innovativo happy hour. Infine, per le Feste può essere proposto nel "Rebujito", una bevanda rinfrescante a base di Tio Pepe, limonata, ghiaccio e limone che impazza in terra iberica.

Considerato icona della regione andalusa e di tutta la Spagna nel mondo, ed esportato in oltre 100 Paesi, è prodotto da Gonzalez Byass, azienda familiare fondata nel 1835, con sede a Jerez, nel cuore della D.O. (Denominazione di Origine) Jerez- Xeres-Sherry. In Italia è distribuito da OnestiGroup S.p.A.