

PEDRO XIMENEZ

Clone RLM2

Tradizionalmente coltivata in Andalusia ed Estremadura, oggi questa varietà viene impiantata anche nelle altre comunità autonome spagnole che producono uva bianca. Produce dei mosti molto alcolici caratterizzati da una bassa acidità. Classici sono i vini dolci di Pedro Ximénez, che oltre ad essere molto aromatici, hanno aromi fruttati e floreali. Il ceppo è probabilmente originario della valle del Reno, e venne portato in Spagna molti anni fa. Tradizionalmente coltivata in Andalusia ed Estremadura, oggi questa varietà viene impiantata anche nelle altre comunità autonome spagnole che producono uva bianca.



MAGGI INFO



Caratteristiche

- Molto sensibile alla botrite e alla peronospora e abbastanza sensibile all'oidio.
- Poco sensibile ai funghi del legno.
- Relativamente resistente al freddo e al vento.
- Alta necessità di fosforo e potassio.

Potenziale Enologico

- A partire dal pedro ximénez vengono elaborati vini molto alcolici, dato che i suoi mosti sono molto zuccherati e dalla bassa acidità.
- Risponde molto bene all'affinamento biologico.
- Tramite il processo di passificazione, si ottengono mosti molto zuccherati da 30 a 32 gradi Baumè.
- Sono vini molto zuccherati, con abbastanza estratto secco, che conservano un gusto e un aroma particolari.
- Sono classici i vini dolci di pedro ximénez, che oltre ad essere molto aromatici, possiedono sentori di frutta e fiori, presentano un sapore dolce molto gradevole e hanno molto estratto, cosa che ne aumenta la corposità e la densità.



Fare il vino



Uva bianca



Semi



200 - 1000m



Maturazione mezza



Produzione alta