

Vin Santo del Chianti Classico D.o.c. Occhio di Pernice



VIGNETI:

Siti nei migliori versanti collinari dell'azienda esposizione a sud, età media 20/25 anni.

UVAGGIO:

Sangiovese 95 %, 5% altre varietà a bacca rossa previste dal disciplinare.

RACCOLTA:

Selezione manuale intorno alla metà di Settembre.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Dal colore rubino tenue con elegantissimi riflessi dorati, il Vin Santo Occhio di Pernice si svela al naso in un bouquet aromatico di grande vastità e complessità, con sentori caratteristici di frutta secca, miele e speziatura varia.

È un prodotto prezioso e particolare, frutto dei grappoli e dei terreni migliori, esposti a sud e selezionati manualmente per assicurare il caratteristico gusto caldo, avvolgente e pastoso con un finale molto persistente

Un appassimento naturale su stuoie per 4 mesi e la lentissima fermentazione che segue l'andamento stagionale, fermandosi d'inverno per ripartire con i tepori primaverili, assicurano la struttura e l'aroma caratteristici di un grande vino.

GRADAZIONE ALCOLICA: 15% vol.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: formaggi stagionati, in particolare quelli a pasta erborinata ma anche i caprini a consistenza grassa

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 11-15°C.

FORMATI DISPONIBILI: Bottiglia l. 0,5