

# Occhio di Pernice

VIN SANTO DEL CHIANTI D.O.C.



*Ein zeitloser Klassiker, eine Ikone des toskanischen Bodens*

**WEINSORTE:** Sangiovese, Malvasia Bianca, Trebbiano, Canaiolo.

**BODEN:** sandig (75-80%) mit Lehm (5-10%) und Fossilien, helle Farbe, mittlere Tiefe und trocken.

**PFLANZENDICHTE:** 5.000 Pflanzen pro Hektar.

**ZUCHTSYSTEM:** Spornkordon 80 cm über dem Boden.

**ERTRAG PRO HEKTAR:** 40 Doppelzentner.

## WEINBEREITUNG

Die Trauben werden von Hand in kleinen Kisten geerntet und dann mehr als 3 Monate in einer alten Scheune, dem vorherrschenden Wind ausgesetzt, getrocknet. Anschließend werden sie mit einer Vertikalpresse sanft gepresst. Der so gewonnene kostbare und dichte Most wird in Fässer gefüllt, wo eine Hefe, die als "Mutter" bezeichnet wird, einen langsamen Gärungsprozess beginnt, der mindestens 4 Jahre dauert. Sobald die natürliche Stabilität erreicht ist, wird der Vin Santo Occhio di Pernice ohne Klärung oder Filtrierung in Flaschen abgefüllt, um seine natürlichen Eigenschaften zu bewahren.

## GESCHMACKSNOTEN

Bernsteinfarben mit Kupfer- und Granatreflexen. Intensives Aroma von Pflaumen und getrockneten Aprikosen mit Noten von Walnusschale und Schokolade. Ausgewogen und sehr würzig im Mund, mit angenehmen Zitrusnoten und einem sehr anhaltenden Abgang.

## SERVIERVORSCHLÄGE

Idealer Begleiter zu Keksen, insbesondere die traditionellen toskanischen Cantuccini. Ausgezeichnet zu Schokolade, hervorragend kombiniert mit mittelreifem Blauschimmelkäse.