

Occhio di Pernice

VIN SANTO DEL CHIANTI D.O.C.



Un classique intemporel, une icône des terres de la Toscane

CÉPAGES: Sangiovese, Malvasia bianca, Trebbiano, Canaiolo.

TERROIR: sableux (75-80%) avec de l'argile (5-10%) et des fossiles, de couleur claire, profondeur moyenne et sec.

DENSITÉ DE PLANTATION: 5000 pieds à l'hectare.

SYSTÈME DE CONDUITE: cordon de Royat à 80 cm du sol.

RENDEMENT À L'HECTARE: 40 quintaux.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à la main en petites caisses, puis mis à sécher dans une ancienne grange exposée aux vents dominants pendant plus de 3 mois. Ils sont ensuite soumis à un pressage doux avec un pressoir vertical.

Le moût précieux et dense obtenu est mis en fûts, où une levure connue dite «mère» amorce un processus de fermentation lente qui dure au moins 4 ans. Une fois la stabilité naturelle atteinte, le Vin Santo Occhio di Pernice est mis en bouteilles sans clarification ni filtration pour conserver intactes ses qualités naturelles.

NOTES DE DÉGUSTATION

De couleur ambrée aux reflets cuivrés et grenats. Arôme intense de prune et d'abricot sec, avec des notes de brou de noix et de chocolat. Équilibré et très épicé en bouche, avec d'agréables notes agrumées et une finale très persistante.

ACCORDS

Accompagnement idéal pour les biscuits, surtout les «cantuccini» toscans traditionnels. Excellent avec le chocolat, surprenant avec les fromages persillés à affinage moyen.