

Occhio di Pernice

VIN SANTO DEL CHIANTI D.O.C.



Un classico senza tempo, un'icona delle terre toscane

VITIGNO: Sangiovese, Malvasia bianca, Trebbiano, Canaiolo.

TERRENO: sabbioso (75-80%) con argilla (5-10%) e fossili, colore chiaro, profondità media e secco.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 piante per ettaro.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato allevato a 80 cm dal suolo.

RESA PER ETTARO: 40 quintali.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano in piccole casse, poi lasciate ad asciugare ed essiccare in un vecchio fienile esposto ai venti prevalenti per più di 3 mesi. Successivamente vengono sottoposte a pressatura soffice con una pressa verticale. Il prezioso e denso mosto che si ottiene viene messo in fusti, dove un lievito conosciuto come "madre" dà il via a un lento processo di fermentazione che dura almeno 4 anni. Una volta raggiunta la naturale stabilità, il Vin Santo Occhio di Pernice viene imbottigliato senza chiarificazione o filtrazione per preservare intatte le sue qualità naturali.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore ambrato con riflessi ramati e granati. Intenso aroma di prugne e albicocche secche, con note di mallo di noce e cioccolato. Equilibrato e molto speziato in bocca, con piacevoli note agrumate e un finale molto persistente.

ABBINAMENTI

Accompagnamento ideale per biscotti, soprattutto i tradizionali cantuccini toscani.

Ottimo con il cioccolato, sorprende abbinato ai formaggi erborinati a media stagionatura.