

Occhio di Pernice

VIN SANTO DEL CHIANTI
OCCHIO DI PERNICE D.O.C.



Ein zeitloser Klassiker, eine Ikone des toskanischen Weingenusses.

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden in kleinen Kisten von Hand gelesen. Über 3 Monate trocknen sie in einer alten Scheune, die den vorherrschenden Winden meisterhaft ausgesetzt ist. Anschließend erfolgt ein sanftes Pressen mit einer Vertikalpresse. Der gewonnene dichte und kostbare Most wird zur Gärung in Fässer gefüllt, in denen die einheimische Hefe namens "Madre" mindestens 4 Jahre lang einer langsamen Gärung unterzogen wird. Wenn die natürliche Stabilität erreicht ist, wird der Vin Santo Occhio di Pernice ohne Klärung oder Filtration in Flaschen abgefüllt, um seine natürlichen Qualitäten vollständig zu bewahren.

GESCHMACKSNOTEN

Bernsteinfarben mit Kupfer- und Granatreflexen. Er hat sehr intensive Aromen, die an Pflaumen und getrocknete Aprikosen erinnern. Schließlich treten Noten von Walnussschalen und Schokolade hervor. Am Gaumen ist er ausgewogen, sehr würzig mit ausgesprochen angenehmen Zitrusnoten. Der Abgang ist sehr lang anhaltend.

SERVIERVORSCHLÄGE

Erpasst perfekt zu trockenem Gebäck, typischerweise zu den klassischen toskanischen Cantuccini. Ausgezeichnet mit feiner Schokolade. Überraschend mit Blauschimmelkäse mittlerer Reife.