

Occhio di Pernice

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



Un classico intramontabile, un'icona del bere toscano.

VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte a mano, in piccole cassette. Vengono poste ad appassire in un antico fienile, esposto magistralmente ai venti predominanti, per oltre 3 mesi. In seguito viene effettuata una pressatura soffice con torchio verticale. Il denso e prezioso mosto che si ottiene viene avviato alla fermentazione nei caratelli, dove il lievito autoctono chiamato "Madre" svolge una lenta fermentazione per almeno 4 anni. Quando la stabilità naturale è raggiunta, il Vin Santo Occhio di Pernice viene imbottigliato senza chiarifiche o filtrazioni per preservarne appieno le doti di naturalità.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore ambrato con riflessi ramati e granati. Ha profumi molto intensi con evidenze di prugne e albicocche secche. Si distinguono poi note di mallo di noce e cioccolato. Al palato risulta equilibrato, molto speziato con piacevolissime note agrumate. Il finale ha una persistenza lunghissima.

ABBINAMENTI

Si accompagna perfettamente con pasticceria secca, tipicamente i classici cantuccini toscani. Ottimo con cioccolato pregiato. Sorprendente con formaggi erborinati di media stagionatura.