



Vin Santo Occhio di Pernice



Denominazione

Vin Santo del Chianti Classico DOC
Occhio di Pernice



Vitigno

100% Sangiovese

Zona di Produzione

Chianti Classico



Vinificazione

Dopo la raccolta manuale, accurata selezione dei grappoli e appassimenti naturale sui graticci fino a dicembre-gennaio. Pigiatura e trasferimento del mosto in caratelli sigillati da 100 l



Invecchiamento

Circa 16 anni nel caratello e almeno 6 mesi in bottiglia



Abbinamenti

Pasticceria secca complessa, formaggi erborinati e stagionati in foglia o in grotta di notevole persistenza



Note sensoriali



Colore bruno scuro
dai riflessi ambrati



Albicocca essiccata,
uva passa, datteri, miele,
caramello e tabacco



Al palato denso vellutato
seducente, persistenza
senza fine