

# VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOCG OCCHIO DI PERNICE



UVAGGIO: Sangiovese e Canaiolo

VINIFICAZIONE:

L' uva per la produzione di questo vino speciale viene raccolta in piccole cassette e trasportata nei locali di appassimento naturale per essere appesa grappolo per grappolo su appositi graticci e dove vi rimarrà per circa 4 mesi. Una volta raggiunto il grado di appassimento necessario, l'uva viene pressata per 24 ore per ottenere un prezioso mosto che viene decantato prima dell'immissione nelle piccole botticelle di rovere e castagno. Il vino attraversa una lunga fermentazione naturale ed è pronto non prima di 3 anni di maturazione in legno, quando viene accuratamente travasato, decantato ed imbottigliato senza filtrazione per non perdere niente della ricchezza di questo vino naturale.

GASTRONOMIA: Si abbina a formaggi stagionati e pasticceria secca. Ottimo anche come vino da meditazione, da bere a fine pasto. Da provare con paté di fegato.

CARATTERI ORGANOLETTICI

COLORE: Giallo dorato carico e intenso con riflessi ramati.

PROFUMO: Molto complesso, intenso, speziato e fruttato, con note di frutta secca e candita, sentori di albicocca di scorze di arancia, di agrumi, di mallo di noce; note speziate persistenti fresche e dolci.

SAPORE: Complesso, dolce, morbido opulento, con retrogusto fruttato lungo e persistente di frutta secca, frutta candita e spezie.

MODALITÀ DI SERVIZIO: Si consiglia di servire a 16°- 18°

NOTE: Il Vin Santo Toscano appartiene alla tradizione più antica. È il vino del benvenuto e dello stare insieme. Nelle campagne toscane era tradizione infatti offrirlo agli ospiti e donarne un caratello ai nuovi nascituri come segno benaugurale. Il nome sembra derivare dal fatto che le uve da

cui proviene, venivano lasciate appassire sino alla Settimana Santa, quella di Pasqua, quando erano pigiate e torchiate.