

Vinsanto del Chianti Classico DOC Occhio di Pernice



Altezza vigneti: 500 m s.l.m.

Viti per ettaro: 5.500

Tipo di terreno: mediamente argillosi, ricchi di scheletro, con sabbie di galestro ed alberese

Esposizione vigneti: Sud

Uvaggio: Sangiovese 100%

Produzione:

Uva per ettaro: 80 quintali

Resa in vino: 35%

Bottiglie per anno: 1.500

Caratteristiche & Abbinamenti

Vinificazione e affinamento:

Vendemmia tardiva manuale, scegliendo i grappoli e disponendoli in cassette per garantirne l'integrità. Le uve vengono poi stese su graticci in un locale areato, dove avviene l'appassimento naturale, per 2-3 mesi, con conseguente concentrazione degli zuccheri. Segue pressatura soffice, chiarifica del mosto e fermentazione direttamente in caratelli di rovere o castagno. Il vinsanto invecchia per almeno 4 anni nei caratelli sigillati con ceralacca, posti in un locale sottotetto, soggetto a sbalzi termici. Le variazioni di temperatura causano più volte blocco e riavvio della fermentazione, protraendola per mesi. Raggiunto un elevato tenore in alcol, il processo si arresta definitivamente, con un certo residuo zuccherino.

Esame visivo:

Rosso-ambrato, con sfumature aranciate.

Esame olfattivo:

Aromatico, intenso, persistente. Bouquet complesso, con note di fichi secchi e miele di castagno. Sentori di rovere ben armonizzati.

Esame gustativo:

Denso, ben strutturato, note di miele di castagno e frutta rossa sotto spirito con finale di mandorle tostate.

Servizio:

Servire a temperatura di 16-18°C, in calice a tulipano.

Abbinamenti:

Dessert, cantucci, frutta secca, formaggi freschi o semi-stagionati come il pecorino. Lo si può considerare un ottimo vino da meditazione.