

# 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.