

FONTI E LECCETA

VIN SANTO DEL CHIANTI DOC OCCHIO DI PERNICE

DAL COLORE AMBRATO INTENSO, HA UN GUSTO MORBIDO E AVVOLGENTE, MOLTO PERSISTENTE. IL NASO AMPIO E COMPLESSO, PRESENTA UN BOUQUET RICCO, DAI SENTORI DI DATTERI, SPEZIE DOLCI, PANFORTE E AGRUMI CANDITI.

**UVAGGIO:**

100% SANGIOVESE

ZONA DI PRODUZIONE:

VIGNETO DI MERLAIA , 380 M S.L.M

TERRENI:

SABBIA E ALBERESE

RACCOLTA:

INIZI DI OTTOBRE

RESA:

10 QUINTALI PER ETTARO

VINIFICAZIONE:

APPASSIMENTO DEI GRAPPOLI IN CASSETTE FINO A GENNAIO DOPO LA VENDEMMIA; QUINDI SI PROCEDE AD UNA PIGIATURA SOFFICE. FERMENTAZIONE SPONTANEA E PERMANENZA IN CARATELLI DI ROVERE DI SLAVONIA DA LT. 50 PER 5/6 ANNI.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

PERFETTO CON CIOCCOLATO AMARO, DOLCI E BISCOTTI SECCHI DELLA TRADIZIONE TOSCANA, FORMAGGI O FOIE GRAS

GRADO ALCOLICO:

14°

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10°

BOTTIGLIE PRODOTTE:

CIRCA 900

FORMATI BOTTIGLIE:

LT 0,375