

# VINSANTO DEL CHIANTI CLASSICO OCCHIO DI PERNICE DOC



<b>Uvaggio</b>	Sangiovese
<b>Altitudine</b>	300 mt s.l.m.
<b>Esposizione</b>	Sud - Ovest
<b>Suolo</b>	Medio impasto alberese, ricco di scheletro, leggermente argilloso
<b>Forma Di Allevamento</b>	Doppio archetto toscano
<b>Densità</b>	1000 piante/ha
<b>Età Dei Vigneti</b>	50 anni
<b>Vendemmia</b>	Fine ottobre, manuale
<b>Alcool</b>	18%
<b>Vinificazione</b>	Le uve, già sovra-mature, vengono raccolte a inizio ottobre e appese in un apposito locale, molto arieggiato, ad appassire fino ai primi di dicembre. Dopo di che si procede con l'ammostamento, decantazione e, infine, con il riempimento dei caratelli e delle barrique dove svolgerà la fermentazione alcolica.
<b>Invecchiamento</b>	Caratelli di acacia e castagno e barrique di rovere francese per un minimo di 5 anni
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Colore limpido, ambrato intenso. Aroma complesso e molto intenso con sentori di frutta fresca(mela cogogna)con evidenti note di frutta secca(mandorla e albicocca). Gusto di buona struttura, molto rotondo, vellutato, caldo, con una leggera nota acida che esalta un interessante sapidità.
<b>Abbinamento</b>	Pasticceria secca e formaggi stagionati
<b>Temperatura di servizio</b>	16°C
<b>Produzione Annuale</b>	1.000 - 2.000 bottiglie

