TENUTA
COLLE ALBERTI
DAL 1819

Occhio di Pernice

VIN SANTO DEL CHIANTI
DOC

DESCRIZIONE

Colore bruno e ambrato, con riflessi granati. Il profumo è delicato e fruttato, sentori di amarena, prugna e frutta rossa. L'impatto gustativo del Vin Santo occhio di Pernice è amabile, suadente e persistente.

UVAGGIO

Sangiovese 50%

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Sabbioso-argilloso con presenza di conchiglie

VINIFICAZIONE

A metà settembre si vendemmiano con cura le uve più idonee destinate alla produzione del vinsanto "occhio di pernice". I grappoli sono in seguito appesi nel fruttaio di fattoria e a fine dicembre pigiati per produrre un mosto particolarmente denso e ad elevato contenuto zuccherino, che viene messo a fermentare in caratelli di rovere. Il Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice rimane in affinamento nei caratelli per 4 o 5 anni e quindi in bottiglia per circa 12 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Tra 13°C e 15°C

ABBINAMENTI

Ideale accompagnamento per tutti i dessert, ma offre il suo meglio con i dessert tipici toscani e i formaggi.

Tenuta di Colle Alberti Ssa Via Colle Alberti, 5 • 50050 Cerreto Guidi (FI) • t +39 0571 1826230 • info@collealberti.com • **www.collealberti.com**