



Società Agricola

*Marini Giuseppe*

# OCCHIO DI PERNICE

Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice

DOC

**Riserva 2015**



*Il nostro Occhio di Pernice, segue la produzione del Vin Santo del Chianti, con la scelta delle migliori uve rosse tipiche del territorio lasciate ad appassire naturalmente, per almeno 3 mesi, in Vinsantaia.*

*Il Mosto che si ottiene, dalle uve appassite, viene fatto fermentare ed invecchiare in piccoli Caratelli di Rovere e Castagno per 4 anni. Al termine dell'invecchiamento nel legno, l'Occhio di Pernice viene imbottigliato e lasciato ad affinare per circa un anno prima della vendita.*

*Il risultato di un lungo e paziente lavoro, è un vino passito dolce, raffinato e prestigioso, da meditazione; prodotto solo in Toscana ed in quantità molto esigue.*

**DENOMINAZIONE:**

*Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice DOC Riserva*

**UVAGGIO:** Sangiovese

**AFFINAMENTO:** 4 anni in legno, 1 anno tra vasca e bottiglia

**GRADO ALCOLICO:** 16% vol.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

**COLORE:** Rosso ramato intenso

**PROFUMO:** Armonico, intenso, persistente, con sentori di ciliegia, pepe verde e tabacco.

**SAPORE:** Amabile, caldo e intenso, con sentori di miele di castagno e caffè.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Premesso che il miglior modo per assaporare questo vino e berlo da solo in un contesto conviviale, può essere accompagnato con i "Cantucci di Prato", il "Berlingozzo", ed il "Castagnaccio". Interessante con Parmigiano di lunga stagionatura ed il Cioccolato Fondente. Per gli amanti del Sigaro Toscano, è l'abbinamento ideale per una serata davanti al crepitio del caminetto, o in religioso silenzio durante l'ascolto di musica classica.

***Società Agricola Marini Giuseppe***

Via B. Sestini 274 - 51100 - Pistoia (Tuscany - Italy) Tel: +39 0573452096 - Fax: +39 0573451162

www.marinifarm.it - info@marinifarm.it