



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