

Badia Coltibuono



A.D. 1051

Occhio di Pernice



Classificazione

Vin Santo del Chianti Classico «Occhio di Pernice» D.o.c. Biologico

Annata

2009

Uvaggio

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

i grappoli vengono selezionati e fatti appassire in stanze ben areate. Fermentazione ed invecchiamento avvengono in barili di rovere sigillati conservati in locali esposti alle variazioni stagionali delle temperature.

Invecchiamento: 12 anni in caratelli di rovere

Gradazione Alcolica

15,5% Vol.

Vendemmia

Grande vendemmia. Ad un inverno mite è seguita una primavera piovosa con temperature sopra la media. Il caldo dei mesi di giugno e luglio ha favorito un veloce accrescimento dei tralci e dell'uva. La 2009 sarà ricordata come un'annata record per Badia a Coltibuono.

Raccolta: 6– 15 ottobre

Storia e territorio

Vino da uve di Sangiovese parzialmente appassite, il cui mosto è stato fermentato e maturato in barili di rovere. Prende il nome dal tipico colore ambrato con riflessi tendenti al granato. Il Vin Santo del Chianti Classico Occhio di Pernice rappresenta la più rara e prestigiosa espressione del Vin Santo toscano ed è considerato uno dei vini dolci più pregiati della regione.

Note organolettiche

Colore Ambrato con sfumatura di granato Aroma complesso con note di frutti e fiori passiti, spezie, miele e frutta secca.

Abbinamenti

Vino da dessert e da meditazione che ama gli abbinamenti con paté, formaggi maturi ed erborinati e noci e frutta secca.

Temperatura di servizio 12-14°C (53-57°F)

Biologico / Organic

