



OCCHIO DI PERNICE

DEL CENNATOIO

Denominazione di Origine Controllata

Tipologia Vinsanto Rosso del Chianti Classico D.O.C.

Uve Sangiovese 100%

Vinificazione e affinamento: A fine settembre inizio ottobre viene effettuata la vendemmia degli "scelti" per il Vinsanto, esperti vendemmiatori raccolgono grappoli di Sangiovese in condizioni perfette, staccandoli dalla pianta in modo da formare i cosiddetti "penzoli" che vengono appesi con cura nella "Vinsantaia", e lasciati ad appassire fino alla fine di dicembre inizio gennaio. Durante questa fase di appassimento si ha una serie assai complessa di trasformazioni fisico-chimiche nella composizione dell'uva, di cui la più nota ed evidente è la concentrazione del contenuto zuccherino. Al momento della pigiatura si ottiene pertanto un mosto particolarmente denso che viene posto direttamente a fermentare in caratelli di rovere a cocchiere cementato, dove rimane per un periodo che va dai 6 ai 7 anni in ambiente "a tetto", soggetto a continui sbalzi di temperatura, durante i quali si formano i tipici profumi e sapori dell'Occhio di Pernice del Chianti Classico. Concentrazione zuccherina del mosto al momento della pigiatura (prima settimana di Gennaio): 30%

Colore Colore rosa intenso con sfumature arancio brunite.

Profumo Corposo denso, alcolico al primo impatto olfattivo, ma subito dopo arrivano al naso sentori di frutta secca pesca e albicocca.

Sapore Al palato si conferma ciò che si è sentito al naso con netta pulizia e la caratteristica della giusta combinazione del dolce e del secco.

Caratteristiche

Grado alcolico	17% vol.
Bottiglia	375 ml
Temperatura di servizio	10-12° C

A scelta o leggermente fresco 10°-12° o a temperatura ambiente 22°-24°

Invecchiamento

Oltre 25 anni dalla data d'imbottigliamento.

Abbinamenti Gastronomici Ottimo da solo ma perfetto con i classici cantuccini di Prato (biscotto tipico fiorentino con le mandorle), alcuni lo accostano molto bene con formaggi a pasta molle servito leggermente fresco o con i crostini alla fiorentina.