



Produttori dal 1971



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 cocchiame 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 brunito.

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.



Produttori dal 1971



OCCHIO DI PERNICE

DEL CENNATOIO

Denominazione di Origine Controllata

Type Red Vinsanto of Chianti Classico D.O.C

Grape 100% Sangiovese

Vinification And Aging: The harvest of the “chosen” Vinsanto bunches starts at the end of September, beginning of October. Here, expert grape harvester pick the best bunches of Sangiovese. They take them from the vineyard in order to form the so called “penzoli” (clusters). The bunches are carefully hanged in the “Vinsantaia” and left to dry until the end of December, beginning of January. During this drying phase, the grape composition undergoes a complex series of physical-chemical transformations. The most evident is the change in the sugar content concentration. During the wine-pressing, we get a thick must which is placed to ferment in small oak barrels closed with a concrete cork. Here the must rests for about 6/7 years in an environment characterized by frequent sudden changes of temperature. During this period, the natural Vinsanto grape acquires its typical scents and taste, similar to the “Occhio di Pernice del Chianti Classico”. Sugar concentration of the must at the pressing time /first week of January): 30%.

Colour Deep rose colour characterized by dark orange tones.

Fragrance Full-bodied, thick, alcoholic at first olfactory impact, right afterwards with notes of dried fruit, peach and apricot.

Taste To the palate, it gives the same olfactory sensations. It's a “clean” taste, characterized by the right balance between sweet and dry.

Features

Alcohol content	17% vol.
Bottle	375 ml
Serving Temperature	10 - 12 ° C

It can be served lightly cool 10°-12° C or at room temperature 22°-24° C.

Keeping Ageing Qualities

More than 25 years after the bottling.

Gastronomic Match Excellent as meditative wine. Ideal with the classic “Cantuccini di Prato” (typical Florentine biscuits with almonds). Served cool, it perfectly matches with soft cheeses or with “crostini alla Fiorentina” (toasted bread).