

# OCCHIO DI PERNICE VIN SANTO

---

Una rarità assoluta.

**Denominazione:** Occhio di Pernice DOC

**Varietà:** Sangiovese 100%

**Tipologia del terreno:** Medio impasto tendenzialmente argilloso

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Resa uve per ettaro:** 70 q.li

**Periodo della vendemmia:** Raccolta manuale ad inizio Settembre

**Vinificazione e affinamento:** Dopo un'attenta selezione, le migliori uve Sangiovese vengono fatte appassire in apposite stanze arieggiate per un periodo di circa 4 mesi. Segue la pigiatura manuale. Il mosto viene deposto in caratelli di castagno e rovere per l'invecchiamento che si protrae per un minimo di 10 anni. Ulteriore affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi.

**Note degustative:** Color ambra profondo, naso intenso con note di frutta secca e candita, speziato, incenso e una delicata nota ossidativa. In bocca fresco, equilibrato, persistente e con un tocco di sapidità.

**Temperatura di servizio:** 16°C

**Produzione annuale:** 300 bottiglie

 **PODERE  
PELLICCIANO**

