



ACQUISTATO IL

"Le Masse di Greve" Vin Santo del Chianti Classico Occhio di Pernice 2010

Dolce, morbido e opulento



Svinando

Un vino unico e prezioso che nasce nel cuore delle colline toscane. E' il Vin Santo del Chianti Classico DOC Occhio di Pernice, proposto qui dall'Azienda Agricola Laciola. Una piccola chicca enologica ambrata che racchiude in sé la storia, la tradizione e la passione di una bella terra vocata. L'Occhio di Pernice deve il suo nome al colore ambrato intenso che ricorda appunto la pupilla di una pernice. Questo vino, dolce e complesso allo stesso tempo, nasce da uve Sangiovese e Canaiolo, rigorosamente selezionate e appassite su cannici per almeno quattro mesi. Un processo antico che concentra zuccheri e aromi, donando al Vin Santo la sua caratteristica ricchezza e complessità. Le uve appassite vengono quindi pigiate delicatamente e il mosto ottenuto fermenta in caratelli di rovere, dove successivamente riposa per almeno sette anni. Durante questo lungo affinamento, il vino sviluppa la sua complessità aromatico e la sua caratteristica dolcezza equilibrata. Colore ambrato intenso, con riflessi ramati, al naso è ampio e complesso. Note di frutta secca e candita, albicocca, scorze d'arancia, agrumi, mallo di noce e spezie dolci. In bocca è dolce, morbido e opulento, con un'acidità croccante che bilancia la dolcezza e dona freschezza. Il finale è lungo e persistente, con sentori di frutta secca, frutta candita e spezie che invitano a un altro sorso. Vino da meditazione, è perfetto per concludere in bellezza un pasto importante. Si abbina idealmente a dessert come cantucci toscani, crostate di frutta e dolci al cioccolato ma è anche un compagno eccellente per formaggi stagionati e erborinati.

Oggi ci troviamo alle Porte di Firenze, ma immersi nel verde. A pochi chilometri dalla città, infatti, sugli ondulati colli dell'Impruneta, nei pressi di Pozzolatico, si trova l'Azienda Agricola Laciola. Siamo nell'area dei "Colli Fiorentini", nel cuore del Chianti Classico. Qui l'azienda può contare su circa 14 ettari, di cui 10 sono a vigneto, con un'esposizione ottimale a Sud-Ovest, su terreni particolarmente vocati. Ci troviamo a circa 300 metri sul livello del mare e tra i filari, oltre all'immancabile Sangiovese, si trova anche il Cabernet Sauvignon, il Merlot e il Syrah, oltre agli autoctoni Canaiolo e Colorino.

La Vigna

Terreno Franco argilloso

Esposizione Sud est

Allevamento Cordone speronato

Densità imp. 4500

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo dolce

Provenienza Toscana

Uve Sangiovese e Canaiolo

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 20 anni

Abbinamento Dessert

Vinificazione L'uva rossa viene messa ad appassire su cannici per 4 mesi. Il mosto denso e zuccherino che si ottiene fermenta sigillato per 7 anni nei caratelli (piccole barilotti da 100 lt). La fermentazione di questo pregiatissimo vino, nonostante la madre del vin santo, non arriva mai a termine lasciando il vino leggermente dolce.

Sensazioni Giallo dorato intenso con riflessi ramati. Profumo molto complesso, intenso, speziato e fruttato, con note di frutta secca e candita, sentori di albicocca di scorze di arancia, di agrumi, di mallo di noce; note speziate persistenti fresche e dolci. Complesso, dolce, morbido opulento, con retrogusto fruttato lungo e persistente di frutta secca, frutta candita e spezie.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese