

IL BORRO TOSCANA

VINSANTO DEL CHIANTI 2018 OCCHIO DI PERNICE

Il Vinsanto "Occhio di Pernice" è un gioiello della migliore tradizione Toscana. Una volta raccolte, le uve vengono appese in luoghi ben ventilati ad essiccare e vengono vinificate solo una volta raggiunto il giusto livello di essiccazione.

Dopo un inverno e una primavera caratterizzati da temperature sopra la media ed abbondanti precipitazioni, un'estate ed un autunno regolari hanno portato a una maturazione ottimale dei grappoli, permettendo di ottenere un prodotto di qualità.

Uva: Sangiovese 100%

Alcol: 14,50 %

Residuo zuccherino: 125,2 g/l

Vendemmia: manuale, in cassette da 10 kg

Fermentazione: in caratello

Invecchiamento: 5 anni in caratello

Produzione: 1.000 bottiglie

Formati: 375 ml

Descrizione: Un vino dolce, elegante e complesso.

Colore: Un caldo color ambra con riflessi ramati.

Naso: Aromi iniziali di albicca essicata, uva passa e datteri si aprono su sfumature di caramello, noce e mandorle che sfociano nel mallo di noce, miele e caramella d'orzo.

Gusto: Dolce ed equilibrato, con un'acidità rinfrescante e finale molto persistente.

Abbinamenti: Ideale non solo con pasticceria secca, ma anche con formaggi stagionati ed erborinati.

Scopri di più

