

IL BORRO

TOSCANA

VINSANTO DEL CHIANTI 2015

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.

Lannata 2015 è stata caratterizzata da un inverno piovoso e da una primavera mite con precipitazioni regolari. La prima parte dell'estate è stata molto calda, con conseguente rischio di siccità, ma le riserve idriche sono state ripienate a fine Agosto grazie a dei provvidenziali rovesci. In autunno, l'ottima escursione termica tra notte e giorno ha favorito lo sviluppo dei polifenoli, per una vendemmia di ottime uve.

Uva: Sangiovese 100%

Alcol: 14,50 %

Residuo zuccherino: 126,0 g/l

Vendemmia: manuale, in cassette da 10 kg

Fermentazione: in caratello

Invecchiamento: 5 anni in caratello

Produzione: 3.500 bottiglie

Formati: 375 ml

Descrizione: Un vino dolce, elegante e complesso.

Colore: Un caldo color ambra con riflessi ramati.

Naso: Aromi iniziali di albicca essiccata, 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.

