



## COLOMBAIO D'ORO

### VINSANTO DEL CHIANTI CLASSICO OCCHIO DI PERNICE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Il Vin Santo Toscano appartiene alla tradizione più antica. È il vino del benvenuto e dello stare insieme. Nelle campagne toscane era tradizione infatti offrirlo agli ospiti. Il nome sembra derivare dal fatto che le uve da cui proviene, venivano lasciate appassire sino alla Settimana Santa, quella di Pasqua, quando erano pigiate e torchiate.

VITIGNI: 50% Trebbiano e Malvasia, 50% Sangiovese

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

LOCALITÀ: Vigneti di località Cornia, ricchi di scheletro con pietre di alberese e arenarie calcaree.

ESPOSIZIONE: Sud- Sud/Est

VENDEMMIA: Da metà Settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Solo i grappoli più sani e maturi che sono raccolti a mano in cassette, vengono lasciati appassire su stuoie montate "a castello" in locali asciutti e ventilati fino alla primavera successiva alla vendemmia. La disidratazione naturale arricchisce il succo dell'uva, che arriva a sviluppare alte percentuali di alcol, l'uva appassita viene poi pigiata e vinificata secondo tradizione. Il mosto fermenta molto lentamente a causa dell'alto tenore zuccherino e delle temperature basse della cantina dentro piccole botti di rovere chiamate caratelli. Il locale, nominato Vinsantaia, si trova in un ambiente che consente forti escursioni termiche tra il giorno e la notte. Il Vinsanto rimarrà ad affinare per più di dieci anni in questi tipici recipienti prima di essere estratto e imbottigliato.

PROVENIENZA: Vigne accuratamente selezionate sulle colline attorno a Gaiole in Chianti a 400 - 480 metri di altitudine, su terreni calcareo-marnosi, ricchi di scheletro, con buona esposizione. 50% Trebbiano e Malvasia e 50% Sangiovese.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore ambrato carico che ricorda appunto la pernice, con sfumature intense; profumo ricco e concentrato, di particolare complessità, con sentori di frutta rossa candita, miele e mandorla, sapore pieno, note di albicocca e fichi secchi, armonico, complesso, di lunga persistenza, ma soprattutto estremamente elegante e ben bilanciato. Da abbinare con frutta secca, cioccolato fondente o formaggi erborinati.

GRADO DI ZUCCHERO: Dolce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C