

FÈLSINA

Vin Santo del Chianti Classico Occhio di Pernice

Frutto di uno dei più antichi e sapienti sistemi di vinificazione del territorio chiantigiano, il Vin Santo Occhio di Pernice trae il suo nome dal colore bruno dall'utilizzo del sangiovese in purezza. I grappoli selezionati da un'attenta vendemmia manuale sono adagiati su graticci e fatti appassire per circa quattro mesi. In questo periodo nell'acino, che cambia colore, si concentrano zuccheri e sostanze estrattive e aumenta l'aromaticità.

Dopo la pigiatura il mosto viene trasferito in *caratelli* di rovere sigillati da 100 litri dove rimarrà per almeno 10 anni. Grazie alla tradizione custodita nel passaggio delle *madri* dai caratelli (denso residuo del vino delle annate precedenti) di un'annata a quelli di un'altra si tramanda l'imprinting e l'identità del Vin Santo di Felsina. Durante gli anni di maturazione in legno e il successivo periodo di affinamento in bottiglia questo vino cresce nel suo patrimonio odoroso e nel profilo gustativo mettendo in luce tutta la sua setosità e personalità.

Ottimo l'abbinamento con il tradizionale panforte artigianale, ma anche con dessert a base cioccolato.

Interessante l'accostamento con formaggi erborinati come Roquefort e Stilton. Da provare, più fuori dagli schemi, con un petto d'anatra glassato.

Denominazione

Vin Santo del Chianti Classico Occhio di Pernice Doc.

Vitigno

100% Sangiovese.

Zona di produzione

A sud-est di Siena, nel Comune di Castelnuovo Berardenga, sul confine meridionale della zona di produzione del Chianti Classico

Ceppi per ettaro

5.400.

Forma di allevamento

Guyot semplice.

Raccolta

Solo manuale.

Vinificazione

I grappoli selezionati sono stesi sui graticci dove, dopo circa 4 mesi, raggiungono il giusto grado di appassimento naturale. Dopo la pigiatura il mosto viene trasferito in caratelli da 100 lt, con la "madre" (denso residuo del vino delle annate precedenti) e qui matura per almeno 10 anni.

Profilo organolettico

Colore bruno di ottima trasparenza con vividi riflessi bronzee. Al naso si apre con note di ciliegia sotto spirito, dattero, fico secco, confettura di prugna, scorza d'arancio candita al cioccolato, mandorla e noce, con richiami di cannella, chiodo di garofano, vaniglia, cardamomo, caramello e cioccolato fondente. Al primo sorso tornano la ciliegia sotto spirito, la bacca di goji e i mirtilli disidratati, per chiudere in un finale balsamico mediterraneo. Al gusto è dosatamente dolce e caldo e nonostante il suo carattere sontuoso denota una giusta freschezza che equilibra il gusto. Chiude sapido e piccante con un'ottima persistenza fruttata e speziata con aromi di ciliegia sotto spirito, cannella e chiodi di garofano.

