



PIANDACCOLI  
VINI DAL RINASCIMENTO



### Vin santo del Chianti Occhio di pernice DOC RISERVA

Tipo di vino: dolce ambrato  
Uve: Sangiovese – Malvasia bianca lunga toscana – altri vitigni bianchi  
Vigneto di produzione: Cru "Pianetto", "Lastra"  
Altitudine: 250 m slm  
Esposizione: Sud Ovest  
Tipo di terreno: medio impasto ricco di scheletro  
Sistema di allevamento: Cordone speronato  
Potatura-Defogliatura-diradamento-vendemmia: manuale  
Appassimento: su stuoie per 3 mesi  
Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione in caratelli di castagno  
Affinamento in legno: minimo 3 anni  
Filtraggio: molto leggero  
Bottiglie prodotte: 900  
Formati: 0,375

#### NOTE ORGANOLETTICHE

Nettare ambrato che offre bei sentori di miele, fichi secchi e albicocca e frutta candita. In bocca l'impatto zuccherino è notevole, ma si scioglie in una piacevole sensazione fresca lasciando la bocca completamente pulita.

Amber nectar that offers beautiful hints of honey, dried figs and apricot e candied fruit. In the mouth the sugary impact is noticeable, but it melts in a very pleasant fresh sensation leaving the mouth completely clean.

#### VIN SANTO OCCHIO DI PERNICE

Il nostro Vin santo Occhio di Pernice è di uno splendido colore ambrato, che ne sintetizza l'essenza profonda e l'innata eleganza. Al naso i primi sentori rimandano ad aromi di miele e frutta secca, con note floreali.

Nel calice, una nuvola di fumo dolce ti avvolge e soggiungono leggeri richiami di mandorla.

Bella pienezza e grande persistenza. Una dolce chiusura per un pranzo di eccellenza.

Our Vin santo Occhio di Pernice has a beautiful amber color, which sums up its deep essence and innate elegance. On the nose the first scents refer to aromas of honey and dried fruit, with floral notes. In the glass, a cloud of sweet smoke envelops you and adds slight hints of almond.

Beautiful fullness and great persistence. A sweet closing for a lunch of excellence.

Abbinamenti: dessert, biscotti, pasticceria, formaggi erborinati, formaggi stagionati / Desserts, biscuits, pastries, blue cheeses, aged cheeses

#### SCHEDA LOGISTICA

Formato bottiglia: 37,5 cl

Tipo confezione: cartone

Formato confezione: 12 bottiglie verticali

Dimensioni confezione: mm 28x29x22p

Peso confezione: 11,5 Kg