



VIN SANTO DI MONTEPULCIANO OCCHIO DI PERNICE

Tipologia

Vin Santo di Montepulciano
Occhio di Pernice D.O.C.

Zona di produzione

Montepulciano

Uvaggio

Sangiovese

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Vinificazione ed invecchiamento

L'Occhio di Pernice è la varietà più pregiata di Vin Santo di Montepulciano DOC. Il suo colore, tra ambrato e topazio, svela la base di Sangiovese e il lungo affinamento, 6 anni, in preziosi caratelli. Il profumo ricco, intenso e complesso ne esalta la splendida compostità facendone un vino da meditazione o anche da dessert sui dolci della tradizione toscana o in accompagnamento a formaggi stagionati

Abbinamento

Da solo o con dolci a pasta secca, cioccolato fondente, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio

6 - 8°C

Produzione in n. di bottiglie

250