



TENUTE SILVIO NARDI
MONTALCINO



VIN SANTO DEL CHIANTI DOC “OCCHIO DI PERNICE”

Zona di produzione: Vigneti a Ovest nel Comune di Montalcino.

Vitigni: Sangiovese 90 %, Malvasia 10%.

Composizione del suolo: Origine pliocenica con matrice sabbiosa con intercalazione di argille.

Sistema di allevamento: cordone speronato con 5.200 ceppi/ha.

Vendemmia: manuale nella prima metà di settembre con appassimento delle uve su graticci per almeno 3 mesi.

Vinificazione e affinamento: appassimento delle uve sulle stuoie fino al marzo successivo alla vendemmia, pigiatura delle uve e fermentazione in caratelli di rovere da 120 lt. secondo le tecniche tradizionali con madre tramandata da generazioni. Affinamento per almeno 3 anni in caratelli. Affinamento finale in bottiglia.

Caratteristiche: Colore ambrato carico. Al naso si presenta con profumi intensi e complessi con note di cannella, uva passa, fichi secchi e canditi. Grande complessità e morbidezza, ottima concentrazione e lunga persistenza gusto-olfattiva.