



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.