

Vin Santo del Chianti Classico Occhio di Pernice DOC

## SAN PIETRO

### LA GENEROSITÀ DELLA TOSCANA CONIUGATA ALL' ANTICA TRADIZIONE CHIANTIGIANA

Con l'accurata selezione dei migliori grappoli di Sangiovese, e grazie all'antica tradizione chiantigiana, prende vita un prodotto unico le cui uve vedono un lungo e delicato periodo di appassimento sui graticci.

Dalla fermentazione e dall'affinamento in piccoli caratelli nasce un vino dal colore ambrato con sentori di frutta appassita, marasca sotto spirito e nocciole tostate. Il sorso è balsamico e riporta a note di cioccolato che avvolgono ed accarezzano il palato. Una progressione gustativa che emoziona ad ogni sorso.



#### Classificazione

Vin Santo del Chianti Classico Occhio di Pernice DOC



#### Vitigni

100% Sangiovese



#### Fermentazione

Caratelli di castagno, ciliegio e rovere



#### Affinamento

In caratelli di ciliegio per 8 anni



#### Modalità di servizio

Servire a 18-20°C



#### Grado alcolico

15 %



#### Abbinamento consigliato

Formaggi erborinati piccanti, dolci a base di cioccolato, pasticceria secca

Formati

 0,375 lt