

I S O D I



VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO D.O.C.

OCCHIO DI PERNICE

“I SODI” VIGNA FARSINA

- Vigneti: a Nord-Est di Siena nel Comune di Gaiole in Chianti nella zona storica di produzione del Chianti Classico.
- Forma di allevamento: Cordone speronato con un massimo di 10 gemme per ceppo.
- Produzione ad ettaro: massimo 75 q.li
- Età dei vigneti: oltre 50 anni.
- Altitudine ed esposizione: 400 metri s.l.m., esposto a Sud
- Terreno: marne argillose con elevata presenza di scheletro di galestro ed alberese.
- Ceppi per ettaro: 3.700
- Vendemmia: prima quindicina di Settembre, salvo una piccola variabilità in base allo stato di maturazione delle uve.
- Vitigni: Sangiovese 100%
- Vinificazione: dopo lungo appassimento delle uve, nel mese di Dicembre si effettua la pigiatura mettendo il mosto nei piccoli e caratteristici "caratelli".
- Invecchiamento: nei caratelli almeno 10 anni, successivo affinamento in contenitori di vetro per circa un anno. Segue l'imbottigliamento con un affinamento in bottiglia di circa 6 mesi prima della messa in vendita
- Caratteristiche organolettiche: colore ambra scura, profumo intenso e persistente, con retrogusto delicatamente asciutto. Sentori di mandorle, nocciole, fichi secchi, molto persistente al palato con un giusto bilanciamento fra secco e dolce.
- Temperatura di servizio: fra 14 e 16 gradi si apprezzano al meglio gli aromi.
- Bottiglia da litri 0,375.
- Si accompagna a: si può accompagnare ad alcuni formaggi erborinati o di fossa, oppure con alcuni cioccolati, ma lo consigliamo da solo a fine pasto per poterne gustare appieno tutte le ampie sfumature di gusto e profumo.

