

# IL BORRO

## TOSCANA

### VIN SANTO DEL CHIANTI OCCHIO DI PERNICE 2013

Il Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice è un vino fortemente radicato nella cultura Toscana. Da sempre le aziende riservano le loro uve migliori per la produzione di questo nettare. Ancora oggi al Borro, questo vino viene prodotto seguendo nei dettagli gli antichi dettami. Le uve 100% Sangiovese sono scelte a settembre attraverso la selezione manuale dei migliori grappoli. Successivamente vengono trasportati nell'appassitoio dove vengono appesi uno ad uno su appositi graticci e dove rimarranno fino alla prima metà di dicembre.

Una volta raggiunto il grado di appassimento necessario, l'uva viene pressata per ottenere un prezioso mosto che viene decantato e poi travasato nei caratelli di rovere e di castagno. Il vino attraversa una lunga fermentazione naturale ed è pronto non prima di 5 anni di maturazione in legno, quando viene accuratamente travasato, decantato ed imbottigliato senza filtrazione per non perdere niente della ricchezza di questo vino naturale.

#### Descrizione:

Alla vista si presenta con un colore ambrato vivido con riflessi dorati. Al naso si individuano note di albicocche disidratate, uva sultanina e dattero affiancate da sfumature caramello, nocciola e mandorla. Abbastanza dolce, ben equilibrato al palato con acidità che sorregge la beva, retrogusto con rimandi di mallo di noce, miele e caramella d'orzo.

#### Abbinamenti:

Si abbina a formaggi stagionati e pasticceria secca oppure con un fresco gelato alla crema. Ottimo anche come vino da meditazione da bere a fine pasto accompagnato da un buon sigaro. Da provare con patè di fegato.



*“ Per concepire un capolavoro ci vuole volontà, talento e sperimentazione. Nasce così questa preziosità figlia della migliore tradizione Toscana.*

*Il Vin Santo “Occhio di Pernice” è il primo della classe, riverito ed apprezzato. Il suo assaggio non lascia mai indifferente, suadente e profondo, ti sussurra la bellezza della sua terra. Un assaggio, visto le esigue quantità prodotte, più unico che raro. ”*

#### DETTAGLI TECNICI:

Uvaggio

**100% Sangiovese**

Alcool  
**15 % vol**

Zuccheri residui  
**126 g/lit**

Estratto secco  
**155 g/lit**

Acidità Totale  
**5,82 g/lit**