

VINSANTO DEL CHIANTI
Occhio di Pernice
 DENOMINAZIONE DI
 ORIGINE CONTROLLATA
 2015



Dolce coccola di Usiglian del Vescovo, una vera e propria poesia liquida. Un vino classico che esprime una complessità incredibile, con una possibilità di abbinamenti davvero sorprendente. Grazie alla sua freschezza riesce ad avere un notevolissimo equilibrio gustativo.



Assemblaggio (percentuali indicative):

Sangiovese 65%, Trebbiano 15%, Malvasia 10%, Santa Colombana 10%



Natura dei terreni:

Sabbiosi, di derivazione marina con una fortissima presenza di conchiglie.



Altitudine dei vigneti media:

240 metri s.l.m.



Allevamento:

Le viti sono allevate a Guyot, con densità di 5000 ceppi per ettaro. La resa media in uva delle varietà oggetto dell'uvaggio per ettaro nel 2015 è stata di circa 60 quintali.



Condizioni climatiche:

Dopo una primavera decisamente siccitosa e con temperature appena sopra i valori storici, i mesi estivi hanno registrato temperature ben al di sopra della media stagionale e piovosità appena più alta. Il periodo di vendemmia asciutto ha permesso di svolgere le operazioni di vendemmia in maniera puntuale e precisa. La ventilazione è stata notevole.



Vendemmia:

Raccolta effettuata a mano in ceste da 10 kg. Le uve oggetto dell'uvaggio nel 2015 sono state raccolte il 25 di settembre.



Vinificazione:

Dopo una attenta selezione dei grappoli in fase di raccolta questi vengono posti ad essiccare sui graticci in un vecchio fienile, dove si essicano con un controllo quotidiano per circa 3 mesi. In seguito, viene effettuata una pressatura soffice utilizzando un torchio verticale. Si ottiene così un mosto denso che viene avviato alla fermentazione nei caratelli. Il processo è a carico del lievito autoctono denominato "Madre", questo svolge una lenta fermentazione di 5 anni.



Affinamento:

L'affinamento continua fino al raggiungimento della naturale stabilità; si procede poi alla decantazione in acciaio, per poi passare in bottiglia senza chiarificazioni o filtrazioni.



Appunti di degustazione:

All'analisi visiva il colore del vino si presenta ambrato con riflessi granati e ramati. Il naso è incredibilmente complesso con evidenza di prugne, fichi ed albicocche secche, netti poi sono i sentori di mallo di noce e cioccolato. Al palato si presenta equilibrato, molto speziato e con piacevoli note agrumate di arancia e cedro canditi. Il finale è emozionante e con una persistenza gustativa lunghissima.

Direttore di produzione: Francesco Lomi
Consulente enologo: Federico Ricci
Prima annata prodotta: 2011



I vini di Usiglian del Vescovo sono certificati biologici a partire dall'annata 2020
www.usigliandelvescovo.it

ALCOL

15,5%

ACIDITÀ
 TOTALE

5,6 g/l

ZUCCHERI
 TOTALI

202 g/l