

Bindella

TENUTA VALLOCAIA

TOSCANA
MONTEPULCIANO

Dolce Sinfonia Occhio di Pernice

**Vin Santo di Montepulciano
Occhio di Pernice DOC**
100% Sangiovese

All'olfatto esprime una straordinaria complessità e intensità aromatica, che si rivela con profonde note balsamiche e di frutta secca con guscio, fichi caramellati e prugne secche; in bocca è concentrato, denso, con una evoluta trama tannica e una sostenuta acidità che bilanciano piacevolmente le sensazioni dolci. Lunghissima la persistenza.



Area di produzione

Pieve Sant'Ilario

Vigneti

Vallocaia

Tipo di terreno

Argilloso Sabbioso

Altitudine

300-320 m s.l.m.

Esposizione

Sud

Densità di impianto

5.200 viti/ha

Anno di impianto

2006

Forma di allevamento

Cordone speronato

Produzione per ettaro

50-60 q

Produzione annua

1.300 bottiglie
(prodotto solo nelle
migliori annate)

Prima annata

2004
(dal 1998 al 2003
prodotto come Vin
Santo Colli dell'Etruria
Centrale DOC)



Da meditazione, ma anche
con dolci al cioccolato
fondente o formaggi
stagionati.

Servire a 14-16°C

Vinificazione

Nel gennaio seguente
la vendemmia, in caratelli
di rovere francese da 50 litri,
dopo l'appassimento delle
uve.

Maturazione e affinamento

Negli stessi caratelli per
almeno 6 anni e in bottiglia
per un altro anno.

Terra, vite, uita