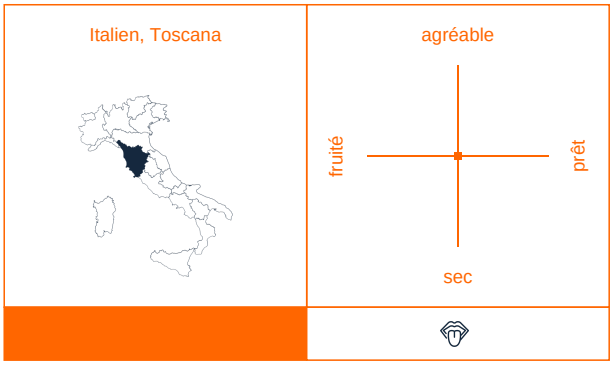
OCCHIO DI PERNICE VIN SANTO PRUGNOLO GENTILE VDT OCCHIO DI PERNICE VDT

AVIGNONESI | 1992





L'Occhio di Pernice est élaboré à partir de raisins rouges sélectionnés avec un soin tout particulier. Seules les plus belles grappes sont déposées avec précaution dans de petites caissettes de bois. Après la récolte, elles sont mises à sécher dans des claies de cannises et ne seront pressées qu'au printemps suivant. Le viticulteur n'en tire qu'une faible quantité de moût, mais celui-ci est d'une grande richesse en extraits et présente un degré oechsle très élevé. C'est durant la phase de maturation qu'il développe sa teinte ambrée caractéristique qui lui a valu le nom d'Occhio di Pernice (< ¶il de perdrix >). Le résultat nous fait découvrir une dimension nouvelle du vin : celle d'un élixir qui prodigue un sentiment de bien-être dans tout le corps et stimule l'inspiration et l'esprit. Une expérience impressionnante et unique en son genre !

Prugnolo Gentile

Maturité optimale: 15 - 30 Années

Vinifié puis élaboré pendant 10 ans dans des fûts de bois usagés appelés Caratelli (fûts de chêne traditionnels dune contenance de 50 litres), qui ne sont jamais ouverts durant toute cette période. Enfin, le Occhio di Pernice Vin Santo est encore conservé

Température de dégustation: 14 jusqu'à 16 °C

15 % Vol.

Contient des sulfites

VDI MIGROS partner

léger				lourd
doux				acide