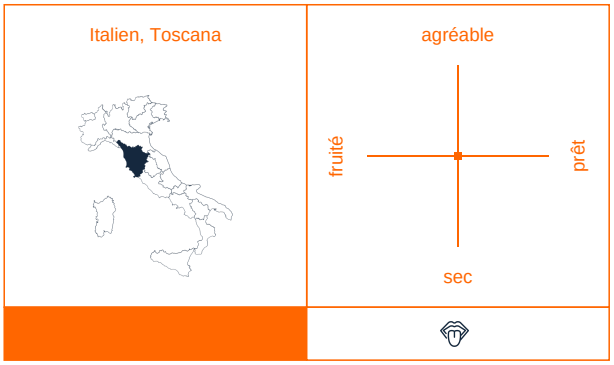
OCCHIO DI PERNICE VIN SANTO PRUGNOLO GENTILE VDT OCCHIO DI PERNICE VDT

AVIGNONESI | 1995





LOcchio di Pernice est élaboré à partir de raisins rouges sélectionnés avec le plus grand soin. Les raisins sont délicatement déposés dans de petites cagettes en bois ; seuls les meilleurs sont retenus. Après la vendange, ils sont étalés sur des nattes de paille pour sécher et ne sont pressés quau printemps suivant. Le vigneron nobtient alors que de faibles quantités de jus, mais riche en extraits et très concentré en sucre. Au fil de la maturation, sa couleur évolue vers une teinte ambrée, qui lui a dailleurs donné son nom : Occhio di Pernice signifie < ¶il de perdrix >. Le résultat est une tout autre dimension du connu : un élixir qui se diffuse agréablement dans tout le corps et inspire lesprit. Lexpérience sensorielle est saisissante 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, lOcchio di Pernice Vin Santo est encore conservé s

Température de dégustation: 14 jusqu'à 16 °C

14.5 % Vol.

Contient des sulfites

VDI MIGROS partner

léger				lourd
doux				acide