



OCCHIO DI PERNICE 2010
 - DECANTER 2018 - SILVER
 - WINE HUNTER - GOLD

OCCHIO DI PERNICE 2011
 - BIBENDA - 4 Grapes
 - WINE HUNTER - PLATINUM
 - DECANTER - SILVER



www.artiminowines.com

Occhio di Pernice

Denominazione di Origine Controllata

Uve | Blend

Sangiovese, Canaiolo, Aleatico, Trebbiano toscano, Malvasia bianca lunga, San Colombano

Zona di Produzione | Area of Production

Carmignano (PO), Italia

Altitudine | Average Altitude

115 m s.l.m 115 m a.s.l

Terreno | Soil

Limoso-sabbioso, con buona percentuale di argilla
Silt and sand with a good percentage of clay

Sistema di allevamento | Grapes Growing System

Guyot

Guyot

Grado Alcolico | Alcohol Content16,5% vol

Temperatura di servizio | Serving Temperature..... 14°-16°C

Vinificazione | Vinification

L'uva viene raccolta a mano e posta ad appassire nella vinsantaia su graticci di canna per circa 4 mesi. Una volta completato l'appassimento, l'uva viene pressata ed il mosto ottenuto viene posto in caratelli da 100 L per almeno 5 anni.



Grapes are harvested by hand and they are dried in a vinsantaia on cane trellis for approx 4 months. Once the grapes are dried, they are pressed and the must is stored in a 100 L caratello (small wood barrel) for minimum 5 years.

Note Organolettiche | Characteristic

Colore giallo ambrato. All'olfatto intenso e complesso con note di fichi secchi, mallo di noce, albicocca candita e mandorla. Al palato molto strutturato e avvolgente, con grande mineralità ed una dolcezza equilibrata da una straordinaria vena acida.



Golden amber colour. It has an ethereal-alcoholic flavour with dried figs, toasted almonds, walnuts, dried figs and candied apricot aromas. Full bodied taste, high minerality, its sweetness is balanced by the fair acidity.

Da abbinare a dolci a base di cioccolato, formaggi a lunga stagionatura e di fossa. Eccezionale vino da meditazione.

To be combined with long seasoned cheese and formaggio di fossa (pit cheese).