



www.artimino.com

Ochio 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

Resa per Ettaro | Productivity per Hectare

70 q.li /Ha 7 tons/Ha

Grado Alcolico | Alcohol Content15,5% 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 50l per almeno 4 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 50hl caratello (small wood barrel) for minimum 4 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).