

SOCIETA' AGRICOLA VENATORIA TACINAIA s.s.

di Lunardi Raffaello e C.

Via Tacinaia ,75 Quarrata (Pistoia) Italy

www.tacinaia.it

tel. e fax 0573-72944 e-mail info@tacinaia.it

VIN SANTO DEL CHIANTI

OCCHIO DI PERNICE

Denominazione di origine controllata



Vitigni : Uve rosse Sangiovese al 95 %
Uve bianche bacca bianca al 5 %

Area di produzione : Toscana, area collinare del Montalbano.

Forma di allevamento : Cordone speronato

Tipo di raccolta : Manuale in cassette con accurata selezione dei grappoli migliori

Appassimento : In cassette per minimo 3 mesi in fruttai.

Vinificazione : dopo l'ammestamento il mosto fermenta lentamente per almeno tre anni in caratelli di rovere e castagno.

Affinamento : 3 mese in bottiglia

Descrizione : Giallo dorato tendente al rosso , profumo mieloso con sentore caratteristico, amabile, rotondo, armonico, persistente con sentore di frutti secchi.

Abbinamenti consigliati : Cantuccini , crostate, paste secche , biscotteria, cioccolato pregiato, ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio : 14° - 19° c.

Bicchieri consigliato : tulipano

Grado alc. : 15,5 % vol.

Annata vendemmia : 2014

Descrizione:

Prodotto da uve rosse sangiovese per il 95% tenute ad appassire in fruttai per alcuni mesi. L'uva viene poi spremuta ed il mosto così ottenuto elabora ed invecchia in piccoli caratelli di castagno e rovere per almeno tre anni come da secolare tradizione toscana.

Allergeni: solfiti

Caratteristiche confezionamento:

Bottiglia:

capacità : 375 ml bassa
peso piena : 680 gr
altezza : 21,5 cm
diametro abboccatura : 3,0 cm
diametro collo : 2,8 cm
diametro bottiglia : 6 cm

Cartone:

contenuto : 6 bottiglie
dimensioni : altezza : 22 cm ;
lato : 18,5 cm ;
profondità : 12,5 cm
peso (con le bottiglie) : kg 4,2

1 pallet EUR EPAL (120x80): 72 cartoni ossia 432 bottiglie (36 cartoni x piano)

1 pallet americano (120x100): 180 cartoni ossia 1080 bottiglie

CODICE A BARRE bottiglia 8017662 12010 8