



Il Vin Santo Occhio di Pernice è un vero gioiello enologico, che nasce dalla passione e dalla sapienza di una famiglia che da sempre dedica la vita alla terra. È il racconto di generazioni, che in ogni goccia custodisce la storia e la tradizione dei nonni.

Il Vin Santo Occhio di Pernice is a true winemaking gem, born from the passion and wisdom of a family that has always dedicated its life to the land. It's the story of generations, each drop preserving the history and tradition of our grandparents.



Classificazione/Classification

*VIN SANTO DEL CHIANTI RUFINA
Occhio di Pernice Doc 2019*

*Annata/Vintage
2019*

*Uve/Grapes
Uve a bacca rossa*

Zona di produzione/ Production area

Altitudine: 350 m slm
Esposizione: Sud-Ovest
Suolo: argilliti, siltiti e marne con intercalazioni di arenarie fini, che caratterizzano il paesaggio pedemontano con rilievi a quote modeste e versanti ripidi.
Età del vigneto: 5 anni e 30 anni

*Altitude: 350 m above sea level
Exposure: South-West
Soil: clay, siltite and marl with intercalations of fine sandstone which characterize the foothill landscape with reliefs at high altitudes modest and steep slopes.
Age of the vineyard: 5 years and 30 years
Planting density: 5000 plant per hectare*

Analisi Sensoriale/Sensory Analysis

Acidità totale/ Total acidity g/l 8,84
Glucosio + Fruttosio / Glucose + Fructose g/l 188
Tit. alc. vol. %vol. 14,96
Tit. alc. vol. totale %vol. 26,02



Le uve, sapientemente selezionate al momento della raccolta, vengono poste ad appassire per tre mesi sui graticci nel Podere, dopo una dolce pressatura, sono lasciate a fermentare nei caratelli collocati in cantina, perciò esposte alle rigide temperature invernali ed al caldo estivo per 4 anni.

The grapes, expertly selected at the time of harvest, are left to dry for three months on racks in the Farm and, after a gentle pressing, are left to ferment in caratelli placed in the cellar; therefore exposed to the rigid winter temperatures and the summer heat for 4 years.

Nel calice, ha dei riflessi quasi ramati, un vero "occhio di pernice". Al naso, è un'esplosione di profumi: frutta secca, datteri, fichi, miele, ma anche note più complesse di spezie, tabacco e leggero tostato, un bouquet avvolgente e seducente. Al palato è una sinfonia di note dolci ma bilanciate da un'acidità vibrante che invita al sorso successivo. È denso, setoso, con un finale lunghissimo e persistente che lascia un ricordo di mandorla tostata e caramello.

In the glass, it has almost coppery highlights, a true "bird's eye." On the nose, it's an explosion of aromas: dried fruit, dates, figs, honey, but also more complex notes of spice, tobacco, and light toastiness, an enveloping and seductive bouquet. On the palate, it's a symphony of sweet notes, balanced by a vibrant acidity that invites another sip. It's dense, silky, with a long, persistent finish that leaves a memory of toasted almonds and caramel.

Il Podere/About us

Podere Torcicoda è un progetto di amore verso la terra, tramandato da generazioni e che tutt'oggi rimane a conduzione familiare, ma si vuole evolvere, guardando al futuro ed alle opportunità di mercato. L'azienda, nata nel 1938 grazie alla dedizione del nonno Mario, oggi si sviluppa in circa 4 ettari di terra, di cui uno piantato a vigneti, due a olivi, il resto piante da frutto e bosco. Si trova nel cuore della denominazione del Chianti Rufina, in Toscana, dove le terre sono particolarmente vocate alla produzione di vino, per questo propone un Chianti Rufina DOP, un IGT ed un Vinsanto.

Podere Torcicoda winery is a project of love for the land and carried for generations which still remains in the business of this familiar leadership looking at the future trying to evolve, seeking for new market opportunities. The company, founded in 1938 thanks to dedication of the grandfather Mario, today it develops in about 4 hectares of land. One of which is planted with vineyards and two with olive trees. The rest is planted with fruit and forest. It is located in the heart of the wine appellation of Chianti Rufina, in Tuscany, where the lands are particularly suited to the production of wine, which is why the production is Chianti Rufina DOP, an IGT and Vinsanto.