

Giovedì Santo, 5 vini rossi per la cena dimenticata

DI: MARCO EMANUELE MURACA - 01/04/2026 - LETTURA DI 5 MIN

5. Il vino che porta la Pasqua nel nome, Vin Santo Occhio di Pernice

Il nome stesso di questo vino è intrecciato con la Settimana Santa. Tra le diverse teorie sulla sua origine, una delle più suggestive racconta che le uve venivano tradizionalmente fatte appassire dalla festa di Ognissanti fino alla Settimana Santa, quando venivano finalmente pigiate. Il Vin Santo è stato inoltre storicamente associato al vino usato per la celebrazione della Messa. L'**Occhio di Pernice** è la versione rossa del Vin Santo, prodotta con uve **Sangiovese**. Un vino da meditazione che chiude idealmente la cena del Giovedì Santo riportando in tavola il gesto più antico: pane spezzato e vino. In questo caso, i cantucci toscani.



Nel calice: **Occhio di Pernice** Vin Santo del Chianti Classico di **Badia a Coltibuono**. Sangiovese in purezza, 10 anni di invecchiamento in caratelli di rovere. Colore rosso corniolo con note di ambra antica. Profumi di cuoio, confettura di prugne e note balsamiche. Gusto pieno, fusione di agrumi canditi e panpepato. Temperatura di servizio: 12-14 °C.