



OCCHIONE

TOSCANA VERMENTINO IGT

2024

Der Occhione, der einzige Weißwein des Weinguts, zeichnet sich durch seine besondere Eleganz aus. Der Wein ist nach dem seltenen Vogel Triel benannt, der in den Dünen und Sandbänken von Marina di Bibbona nistet. Er besitzt mediterranen Charme mit Finesse und Leichtigkeit, ist jedoch auch tief und anhaltend am Gaumen. Der Wein wird in kleinen Mengen hergestellt und weist dank seiner moderaten Konzentration und seiner Fülle eine gewisse stilistische und geschmackliche Verwandtschaft mit den denkwürdigen Rotweinen des Weinbaugebiets auf.

ERSTER JAHRGANG 2019

ASSEMBLAGE 100% Vermentino.

BODENTYP Böden mittlerer Textur mit einer Mischung aus Sand und Kieselsteinen.

REBERZIEHUNG Kordonerziehung und Guyot-Erziehung mit einer Dichte von 6,500 Pflanzen pro Hektar.

KLIMATISCHE BEDINGUNGEN Der Jahrgang 2024 erwies sich als einzigartig, mit sowohl Herausforderungen als auch Chancen. Nach einem normalen Winter brachte das Frühjahr einen frühen Austrieb, gefolgt von reichlichen Niederschlägen, die die Reifung verlangsamt, aber für Wasserreserven im Sommer gesorgt haben. Das wechselhafte Wetter ab Mitte August mit Hitze und Regen führte zu einer kühleren Lese, wodurch Aromen und Säure bewahrt wurden. Frühreifende Sorten wie Vermentino, Syrah und Merlot profitierten besonders, während andere langsamer reiften und so zur Komplexität der zukünftigen Weine beitrugen. Ein überraschender Jahrgang voller Entdeckungen.

LESE Die Vermentino-Lese begann in der letzten Augustwoche und endete in der ersten Septemberhälfte. Sie findet in den frühen Morgenstunden statt – der kühleren Tageszeit – und erfolgt ausschließlich von Hand, um eine erste Auslese der Trauben direkt im Weinberg zu ermöglichen.

VINIFIKATION UND AUSBAU Die frisch geernteten Trauben werden in eine Kühlkammer gebracht und auf eine Temperatur zwischen 8–10 °C heruntergekühlt. Nach sorgfältiger Selektion auf einem Sortierband erfolgt eine sanfte Pressung, um den Vorlaufmost sowie den gewünschten zarten Farbton zu gewinnen. Die Gärung findet in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur statt, die gegen Ende des Prozesses allmählich auf maximal 16 °C erhöht wird, um die Frische der Aromen zu bewahren. Es folgen dreißig Tage Reifung auf der Feinhefe mit täglicher Bâtonnage, gefolgt von einer weiteren zweimonatigen Verfeinerung im Edelstahltank.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

FARBE Der Wein zeigt ein brillantes Strohgelb mit grünlichen Reflexen, die seine Frische und Leuchtkraft unterstreichen.

DUFT Das aromatische Profil öffnet sich mit Zitrusnoten, insbesondere Zitronatzitrone und Grapefruit, verwoben mit Nuancen tropischer exotischer Früchte. Der Duft wird durch elegante Noten weißer Blüten und feine Anklänge aromatischer Kräuter abgerundet, was Komplexität und Raffinesse verleiht.

GESCHMACK Der Einstieg ist weich und umhüllend, mit einer progressiven Entwicklung, die sich über den gesamten Gaumen entfaltet. Der salzige Charakter und eine feine, sortentypische Bitternote sorgen für Ausgewogenheit und anhaltenden Geschmack, mit einem frischen und lebendigen Abgang.

ALKOHOLGEHALT
13 %

GESAMTSÄUREGEHALT
5.79 G/L

PH-WERT
3.28