



# OCCHIONE

## TOSCANA VERMENTINO IGT

### 2025

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 Frühling war kühl, mit überdurchschnittlichen Niederschlägen und einem leicht verfrühten Austrieb. Der Sommer begann mit einem heißen Juni, gefolgt von einem milden Juli mit mehreren Regenschauern und einer zweiten Augustwoche mit hohen Temperaturen. Diese Bedingungen führten zu einer frühen und konzentrierten Lese, die etwa eine Woche früher als üblich abgeschlossen wurde. Die Regenfälle im September verliehen dem Jahrgang anschließend eine gute Gesamtbalance. Trotz der sommerlichen Temperaturspitzen ermöglichte der milde Juli eine gleichmäßige Reifung, sodass die Trauben im optimalen Zeitpunkt gelesen werden konnten.

#### LESE

Die Vermentino-Trauben wurden überwiegend vor Anfang September geerntet. Die Arbeiten erfolgen von Hand und in den frühen, kühleren Morgenstunden.

#### 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** Helles Strohgelb mit deutlichen grünlichen Reflexen im Glas.

**DUFT** In der Nase zeigen sich klare Zitrusnoten, begleitet von frischen, balsamischen Anklängen von Minze und Salbei.

**GESCHMACK** Am Gaumen saftig und lebhaft im Auftakt, getragen von einer vibrierenden Säure, die dem Schluck Struktur und Präzision verleiht. Der Abgang ist lang und salzig-mineralisch und hinterlässt einen angenehm frischen und sauberen Eindruck.

**ALKOHOLGEHALT**  
13 %

**GESAMTSÄUREGEHALT**  
5.79 G/L

**PH-WERT**  
3.17