



OCCHIONE

TOSCANA VERMENTINO IGT

2025

Piacevole e riconoscibile per estrema eleganza, l'Occhione è l'unico vino bianco della Tenuta. Raro come la specie faunistica che nidifica tra le dune e i sabbioni di Marina di Bibbona, è un vino dal fascino mediterraneo, dotato di finezza e leggerezza ma ugualmente profondo nel sorso e persistente. Prodotto in piccole quantità, mostra una certa affinità stilistica e gustativa con i memorabili vini rossi della zona grazie alla moderata concentrazione e ricchezza.

PRIMA ANNATA 2019

ASSEMBLAGGIO Vermentino 100%

TIPOLOGIA DEI TERRENI Terreni di medio impasto con un misto di sabbia e ciottoli.

ALLEVAMENTO Il sistema d'impianto è a cordone speronato e guyot con densità di 6.500 ceppi/ha.

CONDIZIONI CLIMATICHE La primavera è stata fresca, con precipitazioni superiori alla media e un germogliamento leggermente anticipato. L'estate è iniziata con un giugno caldo, seguito da un luglio mite caratterizzato da vari piovaski e da una seconda settimana di agosto con temperature elevate. Queste condizioni hanno determinato una vendemmia anticipata e concentrata, conclusasi con circa una settimana di anticipo rispetto alla norma. Le piogge di settembre hanno poi donato all'annata un buon equilibrio complessivo. Nonostante i picchi termici estivi, il luglio mite ha permesso una regolare maturazione, consentendo di raccogliere le uve nel loro optimum.

VENDEMMIA La raccolta del Vermentino è avvenuta prevalentemente prima dell'inizio di settembre. Le operazioni sono eseguite manualmente e nelle prime ore della mattina, le più fresche.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO Le uve appena raccolte vengono trasportate in cella frigo e portate ad una temperatura di 8-10°C. Successivamente alla selezione su nastro di cernita e viene effettuata una soffice pressatura per ottenere il mosto fiore. Il mosto fermenta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, gradualmente aumentata verso il termine del processo fino a massimo 16° C per preservare la freschezza degli aromi. Trenta giorni di sosta sulle fecce fini con bâtonnage quotidiani precedono gli ulteriori 2 mesi di affinamento in acciaio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

VISTA Calice di un brillante giallo paglierino, contraddistinto da evidenti riflessi verdolini.

OLFATTO Al naso emergono nitide note agrumate e citriche, accompagnate da freschi richiami balsamici di menta e salvia.

GUSTO Al palato l'ingresso è succoso e slanciato, sostenuto da una vibrante acidità che dona verticalità al sorso. La chiusura è lunga e sapida, lasciando la bocca piacevolmente fresca e pulita.

ALCOL
13 %

ACIDITÀ TOTALE
5.79 G/L

PH
3.17