



PRIMA ANNATA 2019

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Nel bicchiere, il vino si presenta con una vivace tonalità giallo paglierino arricchita da suggestivi riflessi verdolini. Il profilo olfattivo si distingue per la sua intensità e ampiezza, con una sottile armonia di aromi fruttati di cedro e pompelmo, accenti floreali, tonalità minerali e suggestioni erbacee che evocano la salvia. Al palato, l'ingresso è caratterizzato da una freschezza vivace che si sviluppa in un sorso dalla consistenza avvolgente, per concludersi in un finale piacevolmente sapido e dominato da note agrumate.

OCCHIONE

TOSCANA IGT BIANCO

2023

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.

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 L'annata 2023 si può definire anomala, soprattutto se paragonata alla precedente. L'inverno ha registrato temperature più alte rispetto alla media che in primavera hanno rispettato in prevalenza quelle attese per poi accogliere, in particolare nel mese di maggio, un'insolita alta piovosità. Mentre il team agronomico ha provveduto efficacemente a limitare i rischi di insorgenza di malattie fungine, il suolo si è arricchito di riserve idriche utili ad affrontare le temperature siccitose del periodo estivo poi affrontato senza particolari difficoltà. Questi fattori, uniti alla privilegiata posizione dei vigneti, hanno portato a una ottima maturazione delle uve e confermato un'annata assolutamente degna di nota.

VENDEMMIA La raccolta del Vermentino è iniziata la prima settimana di settembre. Viene svolta nelle prime ore del mattino, quelle più fresche, rigorosamente a mano in modo da effettuare una prima selezione delle uve direttamente in vigna.

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 affinamento sulle fecce fini con bâtonnage quotidiani precedono la composizione del blend finale poi affinato per ulteriori 2 mesi.

ALCOL
13 %

ACIDITÀ TOTALE
5.60 G/L

PH
3.15