



# OCCHIONE

TOSCANA VERMENTINO IGT

2025

Приятное и легко узнаваемое из-за своей неподражаемой элегантности вино "Occhione" является единственным белым вином винодельческого хозяйства. Редкое, как и представители дикой фауны, гнездящиеся в дюнах и песчаниках Марины-ди-Биббона, вино со средиземноморским шармом наделено великолепным балансом между свежим и лёгким вкусом и длительным послевкусием. Благодаря своей умеренной интенсивности это богатое вино, производимое в небольших количествах, имеет определенное стилистическое и вкусовое сходство со знаменитыми местными красными винами.

<b>ПЕРВЫЙ ВИТАЖ</b>	2019
<b>КУПАЖ</b>	Верментино - 100%
<b>ТИП ПОЧВЫ</b>	Почвы средней плотности с примесью песка и гальки.
<b>СИСТЕМА ВЫРАЩИВАНИЯ</b>	Система посадки — кордон Роя и Гюйо с плотностью 6 500 лоз на гектар.

<b>КЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ</b>	Весна была прохладной, с количеством осадков выше среднего и слегка ранним распусканием почек. Лето началось с жаркого июня, за которым последовал мягкий июль с несколькими дождями и вторая неделя августа с высокими температурами. Эти условия привели к раннему и концентрированному сбору урожая, завершившемуся примерно на неделю раньше обычного. Сентябрьские дожди затем придали урожаю хороший общий баланс. Несмотря на летние температурные пики, мягкий июль обеспечил равномерное созревание, позволив собрать виноград в оптимальной спелости.
------------------------------	---

<b>СБОР УРОЖАЯ</b>	Сбор верментино проходил преимущественно до начала сентября. Работы выполняются вручную и в ранние утренние часы, когда прохладнее всего.
--------------------	---

<b>ПРОИЗВОДСТВО И ВЫДЕРЖКА</b>	Свежесобранный виноград доставляется в холодильное помещение и охлаждается до температуры 8–10°C. После тщательной сортировки на ленте проводится мягкое прессование для получения самотечного сусла и желаемого деликатного оттенка цвета. Сусло ферментируется в стальных резервуарах при контролируемой температуре, которая постепенно повышается к завершению процесса до максимума в 16°C, с целью сохранить свежесть ароматов. Вино выдерживается на тонком осадке в течение тридцати дней с ежедневным батонажем, после чего следует дополнительная двухмесячная выдержка в нержавеющей стали.
--------------------------------	--

## ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

<b>ЦВЕТ</b>	В бокале — яркий соломенно-жёлтый цвет с выраженными зеленоватыми отблесками.
<b>АРОМАТ</b>	В аромате отчётливо проявляются цитрусовые ноты, сопровождаемые свежими бальзамическими оттенками мяты и шалфея.
<b>ВКУС</b>	Во вкусе — сочный и динамичный вход, поддержанный яркой кислотностью, придающей глотку вертикальность и чёткость. Послевкусие долгое и солоновато-минеральное, оставляет во рту приятную свежесть и чистоту.

<b>СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ</b>	<b>ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ</b>	<b>УРОВЕНЬ PH</b>
13 %	5.79 г/л	3.17