

OCCHIONE

TOSCANA IGT BIANCO

2023

Occhione是本酒庄唯一一款白葡萄酒，极致优雅为其赋予愉悦感和辨识度。正如其名 - Occhione是一种栖息在比博纳海岸（Marina di Bibbona）沙丘和沙地中的稀有水禽，这款充满地中海魅力的葡萄酒也非常珍稀，既细腻又轻盈，但同时又醇厚且回味绵长。产量很少，因其适宜的浓度和丰富口感，在风格和味觉上与当地令人难忘的红葡萄酒有着一定相似性。

混合比例

100%维蒙蒂诺葡萄

土壤类型

中等质地土壤，混有沙子和卵石。

栽培

种植系统采用单高登和单居由式树形，密度为6,500株/公顷。

气候条件

2023年被认为是异常的年份，尤其是与前一年相比。冬季气温高于平均水平，春季则基本与预期相符，随后出现了异常高的降雨，尤其是在五月。农学团队有效抑制了发生真菌病害的风险，同时土壤中保留了丰富的水资源，有利于应对夏季的干旱高温，并且在随后也没有遇到任何特别的困难。这些因素，再加上葡萄园的优越位置，使葡萄获得了极佳的成熟，并确认了一个绝对值得注意的年份。

葡萄收获

维蒙蒂诺葡萄的收获从9月第一周开始。收获在清晨最凉爽的时段进行，严格手工采摘，从而可直接在葡萄园对葡萄进行初步挑选。

酿造与陈化

新鲜采摘的葡萄采用冷藏箱运输，温度保持在8至10°C之间。随后在分拣传送带上筛选，并进行轻柔的压榨，以获得精华葡萄汁。葡萄汁在受控温度下在钢罐中发酵，在整个过程结束前，温度逐渐增加，直至最高16°C，以保持芳香的新鲜度。经过在日常搅桶中对细酒泥进行三十天的陈化，首先获得最终混酿的组成，然后再陈化2个月。

首个年份 2019

品酒评价

在杯中，葡萄酒呈现出明快的淡黄色调，并泛着迷人的绿色光泽。嗅觉特征具有独特的醇度和广度，带有香橼和葡萄柚果实香气、花香、矿物质香味和令人联想到鼠尾草的青草味道融合出微妙和谐。口感上，入口即可感受到充满活力的清爽感，饱满的连贯性在口中充盈，最后是以柑橘味为主的令人愉悦的美妙余味。

酒精
13 %

总酸度
5.60

Ph值
3.15