



OCCHIONE

TOSCANA VERMENTINO IGT

2024

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人难忘的红葡萄酒有着一定相似性。

首个年份 2019

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 春季气温偏凉，降雨量高于平均水平，萌芽略有提前。夏季以炎热的六月开端，随后是气候温和、伴有多次阵雨的七月，以及八月第二周的高温天气。这些条件促成了提前且集中的采收，比常年提前约一周完成。九月的降雨为该年份赋予了良好的整体平衡。尽管夏季出现高温峰值，但温和的七月保证了稳定成熟，使葡萄得以在最佳成熟度时采收。

葡萄收获 维蒙蒂诺（Vermentino）的采收主要在九月初之前进行。采收工作以人工方式完成，并安排在清晨最凉爽的时段进行。

酿造与陈化 新鲜采摘的葡萄被运送至冷藏室，温度调控在8-10°C之间。经过分选带上的精心挑选后，进行轻柔压榨，以获取自流汁及所需的细腻色泽。葡萄汁在不锈钢罐中进行控温发酵，温度在发酵末期逐步升高，最高不超过16°C，以保留芳香的清新感。随后在精细酒泥上陈酿三十天，每日进行酒泥搅拌（bâtonnage），之后再于不锈钢罐中精致熟成两个月。

品酒评价

颜色 酒液呈明亮的稻草黄色，带有明显的绿色反光。

香气 香气中展现出清晰的柑橘与柠檬气息，并伴有清新的薄荷与鼠尾草般的香脂气息。

口感 入口多汁而富有活力，鲜明的酸度赋予酒体挺拔的结构感。余味悠长且带有咸鲜感，使口腔保持愉悦的清新与洁净。

酒精

13 %

总酸度

5.79

Ph值

3.17