



OCCHIONE

TOSCANA IGT BIANCO

2020

这是本酒庄的首款白葡萄酒。珍稀且原生态，出产极低，忠实显现其细腻、轻爽和清晰的微妙层次。从其所取的名字中，也反映出这款酒的特点：Occhione是一种栖息在比博纳海岸（Marina di Bibbona）沙丘和沙地中受保护的稀有水禽。

调配 参考百分比	维蒙蒂诺（Vermentino）白葡萄90%， 其他白葡萄品种的10%。
土壤类型	以冲积土为主，混有沙子和卵石。
栽培	种植系统采用单高登树形，密度为6,500 株/公顷。
气候条件	2020年份的特点是冬季温和，降雨稀少。三月非常寒冷，并在月末出现了霜冻，但这并未损害葡萄的品质。从四月中旬开始气温上升，春季顺利展开，有利于开花。夏季炎热干燥，但未出现高温高峰。九月的气温一直高于平均水平，直到月底。在整个十月中，一般为凉爽和阴雨的天气。
葡萄收获	2020年九月第二周，在凉爽的早晨，手工采摘。
酿造与陈化	将新鲜采摘的葡萄放入装有干冰的BINS容器中，以使其温度保持在13° C至16° C之间。然后装上手推车，立即运送到酒窖，经过在分拣传送带上筛选后，放入压机中进行压榨。葡萄汁在受控温度下在钢罐中发酵。

细节

首个年份: 2019
酿酒师: HELENA LINDBERG
顾问: MICHEL ROLLAND

品酒评价

在杯中呈现淡黄色，并伴有明亮光泽。闻起来充盈着成熟的黄色水果味道，例如金苹果，并伴有粉红柚的橘香味。入口清爽且味道清晰，平衡感在口中回旋流淌。回味中显现出甜蜜的圆润口感，令人联想到维欧尼（Viognier）葡萄的柔和。最后，盐度确保了这杯酒精含量适中的白葡萄酒的愉悦感。

酒精	总酸度	PH值
13%	5.6 G/L	3.29