



OCCHIONE

TOSCANA IGT BIANCO

2021

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	2021年的季节性趋势非常规律。夏季干燥且通风良好，但除了一些短暂时期外，温度并没有过高。从5月中旬到采摘时，干旱一直延续，几乎没有中断。然而，尽管夏季非常干燥，但冬季降雨非常充沛，在整个生产阶段都为葡萄藤提供了完美支持。
葡萄收获	2021年九月第三周，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。嗅觉上散发出很强烈的芳香，能感觉到淡淡的香茅和酸橙般的柑橘类果味，还带有白色花朵和热带水果的气味。口感宜人且持久，回味中带有清新爽口的柑橘味。

酒精

13%

总酸度

5.7 G/L

PH值

3.21