



OCCHIONE

TOSCANA IGT BIANCO

2022

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	从冬季结束到八月中旬，2022季表现为 温暖和干燥，仅有零星降雨。葡萄藤 很好地抵御了过去，但很明显，产量低 于平均水平。自八月下旬以来，降雨产 生了有益的效果，尤其是对维蒙蒂诺葡 萄，有利于形成很好的香气和保持酸 度。
葡萄收获	2022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

在杯中呈现淡稻草黄色，并泛着绿色光泽。嗅觉上散发出适中且宜人的芳香，能感觉到淡淡的柠檬和酸橙般的柑橘果味，还带有白色花朵和热带水果的气味。入口干爽，带有清冽的酸度，口感具有宜人的连贯性且回味悠长。回味中带有清新爽口的柑橘味。

酒精

13%

总酸度

5.0 G/L

PH值

3.27