



OCCHIONE

TOSCANA IGT BIANCO

2020

Der Occhione war der erste Weißwein des Weinguts. Der rare und originelle Wein, von dem nur wenige Flaschen hergestellt werden, zeichnet sich durch Nuancen wie Schlantheit, Leichtigkeit und Klarheit aus. Diese Merkmale finden wir auch in seinem inspirierenden Namen: „Occhione“ bezeichnet den seltenen und geschützten Triel, einen Wasservogel, der in den Dünen und Sandbänken von Marina di Bibbona nistet.

ASSEMBLAGE UNGEFÄHRE PROZENTANTEILE

Vermentino 90%, 10% andere weiße Rebsorten

BODENTYP

Schwemmböden mittlerer Textur mit einer Mischung aus Sand und Kieselsteinen.

REBERZIEHUNG

Kordonerziehung ist mit einer Dichte von 6.500 Pflanzen pro Hektar.

KLIMATISCHE BEDINGUNGEN

Der Jahrgang 2020 zeichnete sich durch einen milden Winter mit wenig Niederschlägen aus. Der März war sehr kalt, mit Frost am Ende des Monats, was jedoch die Qualität der Trauben nicht beeinträchtigte. Der Temperaturanstieg ab Mitte April führte dazu, dass der Frühling reibungslos verlief und eine gute Blüte begünstigte. Darauf folgte ein heißer und trockener Sommer, jedoch ohne Hitzespitzen. Im September gab es bis zum Ende überdurchschnittliche Temperaturen. Über den gesamten Monat Oktober herrschte dann ein allgemein kühles und regnerisches Klima.

LESE

Die Lese erfolgte von Hand in der zweiten Septemberwoche 2020, in den frühen kühlen Morgenstunden.

NIFIZIERUNG UND AUSBAU

Die frisch gelesenen Trauben werden in Behälter mit Trockeneis gegeben, um sie bei Temperaturen zwischen 13 °C und 16 °C zu halten. Auf Wagen werden sie sofort in den Weinkeller transportiert, wo sie auf einem Sortierband ausgewählt und dann in die Presse gegeben werden. Der Most gärt in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur.

EINZELHEITEN

ERSTER JAHRGANG: 2019

WINEMAKER: HELENA LINDBERG

BERATER: MICHEL ROLLAND

ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG

Im Glas zeigt der Wein eine hellgelbe Farbe mit brillanten Schattierungen. Das Bouquet ist lebhaft mit Noten von gelben, reifen Früchten wie goldener Apfel. Dazu kommt eine Zitrusnote von rosa Grapefruit. Am Gaumen ist er schlank und kraftvoll, gut ausgewogen und angenehm trinkbar. Dazu wird er mit einer Süße abgerundet, die an die Weichheit von Viognier erinnert. Schließlich sorgt die Salzigkeit für ein angenehmes Glas mit einem gewissen Alkoholgehalt.

ALKOHOLGEHALT	GESAMTSÄUREGEHALT	PH-WERT
13%	5.6 G/L	3.29