



OCCHIONE

TOSCANA IGT BIANCO

2021

Der erste Weißwein des Weinguts. Der rare und originelle Wein, von dem nur wenige Flaschen hergestellt werden, zeichnet sich durch Nuancen wie Schlankheit, Leichtigkeit und Klarheit aus. Diese Merkmale, finden wir auch in seinem 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 jahreszeitliche Trend im Jahr 2021 war sehr regelmäßig. Der Sommer war trocken und windig, zeigte aber abgesehen von einigen kurzen Perioden keine überhöhten Temperaturen. Die Trockenheit dauerte von Mitte Mai bis zur Ernte fast ununterbrochen an. Im Winter kam es zu sehr intensiven Regenfällen, wodurch die Reben trotz des sehr trockenen Sommers während der gesamten Produktionsphase perfekt unterstützt wurden.

LESE

Die Lese erfolgte von Hand in der dritten Septemberwoche 2021 in den frühen kühlen Morgenstunden.

VINIFIKATION 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. Im Bouquet drückt er eine schöne aromatische Intensität aus, wobei Zitrusnoten wie Zitronengras und Limette, weiße Blüten und tropische Früchte wahrgenommen werden. Am Gaumen ist der Wein schmackhaft und von guter Nachhaltigkeit, mit einem frischen und angenehmen Abgang mit Zitrusnoten.

ALKOHOLGEHALT

13%

GESAMTSÄUREGEHALT

5.7 G/L

PH-WERT

3.21