



OCCHIONE

TOSCANA IGT BIANCO

2022

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**

Vom Ende des Winters bis Mitte August war das Jahr 2022 heiß und trocken mit einigen Regenfällen. Die Reben entwickelten sich sehr gut, aber es war sofort klar, dass die Erträge unterdurchschnittlich sein würden. Ab der zweiten Augushälfte wirkte sich der Regen besonders auf den Vermentino positiv aus, da er die Entwicklung guter Aromen und die Erhaltung der Säure begünstigte.

LESE

Die Lese erfolgte von Hand in der zweiten Septemberwoche 2022 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 helle strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Im Bouquet drückt er eine mittlere und angenehme aromatische Intensität aus, wobei Zitrusnoten wie Zitrone und Limette, weiße Blüten und tropische Früchte wahrgenommen werden. Am Gaumen ist er trocken mit einer prickelnden Säure, von angenehmer Textur und guter Länge. Er definiert sich durch einen frischen und angenehm zitronigen Abgang.

ALKOHOLGEHALT	GESAMTSÄUREGEHALT	PH-WERT
13%	5.0 G/L	3.27