



OCCHIONE

TOSCANA IGT BIANCO

2021

È il primo vino bianco della Tenuta. Raro e originale, prodotto in pochissime bottiglie, racconta fedelmente le sue sfumature di snellezza, leggerezza e decisione. Caratteristiche che ritroviamo anche nel suo nome per il quale si è preso spunto: specie protetta di uccello acquatico raro (Occhione) che nidifica nelle dune e nei sabbioni di Marina di Bibbona.

ASSEMBLAGGIO PERCENTUALI INDICATIVE

Vermentino 90%, 10% di altri vitigni a bacca bianca.

TIPOLOGIA DEI TERRENI

Terreni alluvionali di medio impasto con un misto di sabbia e ciottoli.

ALLEVAMENTO

Il sistema d'impianto è a cordone speronato con densità di 6.500 ceppi/ha.

CONDIZIONI CLIMATICHE

L'andamento stagionale del 2021 è stato molto regolare. L'estate è stata secca e ben ventilata ma con temperature non eccessive, salvo che per qualche breve periodo. La siccità si è prolungata quasi ininterrotta da metà maggio fino alla raccolta. Le precipitazioni però erano state molto intense nel periodo invernale e hanno perfettamente sostenuto le vigne per tutta la fase produttiva, nonostante l'estate molto secca.

VENDEMMIA

La raccolta è stata effettuata a mano la terza settimana di settembre 2021, nelle prime ore del mattino, quelle più fresche.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve appena raccolte vengono messe nei contenitori BINS con del ghiaccio secco per mantenerle a temperature comprese tra i 13° e 16°. Caricate su carrelli vengono immediatamente trasportate in cantina dove vengono selezionate su un nastro di cernita e poi messe in un torchio per la pigiatura. Il mosto fermenta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

DETTAGLI

PRIMA ANNATA: 2019

WINEMAKER: HELENA LINDBERG

CONSULENTE: MICHEL ROLLAND

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Nel calice si manifesta con un giallo chiaro, a tratti brillante. All'olfatto esprime una bella intensità aromatica, si avvertono sentori di agrumi, come citronella e lime, fiori bianchi e frutta tropicale. Al palato è sapido e di buona persistenza, con un finale fresco e piacevolmente agrumato.

ALCOL
13%

ACIDITÀ TOTALE
5.7 G/L

PH
3.21