



# OCCHIONE

## TOSCANA IGT BIANCO

### 2022

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

Dalla fine dell'inverno a metà agosto, la stagione 2022 si è presentata calda e secca, punteggiata dalla pioggia. Le viti hanno resistito molto bene, ma è apparso subito evidente che le rese sarebbero state inferiori alla media. Dalla seconda metà di agosto, le piogge hanno prodotto un effetto benefico, in particolare per il vermentino, favorendo lo sviluppo di buoni aromi e la conservazione dell'acidità.

#### VENDEMMIA

La raccolta è stata effettuata a mano la seconda settimana di settembre 2022, 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 colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdi. All'olfatto esprime una media e piacevole intensità aromatica, si avvertono sentori di agrumi, come limone e lime, fiori bianchi e frutta tropicale. Al palato risulta secco, con un'acidità frizzante, un palato di piacevole consistenza e una buona lunghezza. Si definisce in un finale fresco e piacevolmente agrumato.

ALCOL  
13%

ACIDITÀ TOTALE  
5 G/L

PH  
3.27