

подробности

Год получения первого урожая: 2019 Винодел: Хелена Линдберг Консультант: Мишель Роллан

дегустационные особенности

Светлое вино в бокале представляется бледно-соломенножёлтым цветом с зелёными оттенками. Вино обладает средней ароматической интенсивностью с оттенками цитрусовых, таких как лимон и лайм, которые чередуются с нежным ощущением белых цветов и ароматом тропических фруктов. На вкус это сухое вино приятной текстуры с искрящейся кислотностью и приятным продолжительным и мягким цитрусовым послевкусием.

OCCHIONE

TOSCANA IGT BIANCO

2022

Это первое белое вино винодельческого хозяйства. Производимое в ограниченном количестве, это редкое и оригинальное вино очень точно передает богатство вкусовых нюансов, таких как легкость, свежесть, изящность и решительность. Все эти характеристики соответствуют и названию вина, происходящему от названия охраняемого вида редкой водоплавающей птицы Авдотки, гнездящейся в дюнах и песчаниках Марины-ди-Биббона.

купаж примерное соотношение в процентах Верментино - 90%, другие светлые сорта винограда - 10%.

тип почвы

Аллювиальные почвы со средним содержанием примеси песка и гальки.

система выращивания Формирования виноградного куста по системе "кордон сперонато" с плотностью 6500 лоз на гектар.

климатические условия С конца зимы и до середины августа 2022 год характеризовался жаркой сухой погодой с перемежающимися дождями. Несмотря на то, что лозы прижились очень хорошо, почти сразу стало ясно, что урожайность будет ниже средней. Дождливая погода во второй половине августа оказала преимущественно положительное влияние на посевы, в частности на сорт Верментино, способствуя развитию хорошего первичного аромата и сохранению оптимальной кислотности винограда.

сбор урожая

Урожай собирался вручную во вторую неделю сентября 2022 г. рано утром, в самые прохладные часы.

производств и выдержка

Свежесобранный виноград помещается Свежесобранный виноград помещается в ящики - лотки вместе с сухим льдом для поддержания температуры на уровне 13°С - 16°С. После загрузки на тележки, виноград сразу же перевозится в винодельню, где проходит строгий отбор при помощи вибрирующих столов с последующим помещением под пресс для дробления. Ферментация сусла происходит при контролируемой температуре в резервуарах из нержавеющей стали.

содержание алкоголя

13%

общая кислотность 5.0 г/л

уровень ph 3.27