



OCCHIONE

TOSCANA IGT BIANCO

2023

Der Occhione, der einzige Weißwein des Weinguts, zeichnet sich durch seine besondere Eleganz aus. Der Wein ist nach dem seltenen Vogel Triel benannt, der in den Dünen und Sandbänken von Marina di Bibbona nistet. Er besitzt mediterranen Charme mit Finesse und Leichtigkeit, ist jedoch auch tief und anhaltend am Gaumen. Der Wein wird in kleinen Mengen hergestellt und weist dank seiner moderaten Konzentration und seiner Fülle eine gewisse stilistische und geschmackliche Verwandtschaft mit den denkwürdigen Rotweinen des Weinbaugebiets auf.

ASSEMBLAGE Vermentino 100%

BODENTYP Böden mittlerer Textur mit einer Mischung aus Sand und Kieselsteinen.

REBERZIEHUNG Kordonerziehung und Guyot-Erziehung mit einer Dichte von 6,500 Pflanzen pro Hektar.

KLIMATISCHE BEDINGUNGEN Der Jahrgang 2023 kann als anormal bezeichnet werden, insbesondere im Vergleich zum Vorjahr. Der Winter verzeichnete überdurchschnittlich hohe Temperaturen, die dann im Frühjahr größtenteils den Erwartungen entsprachen. Insbesondere der Monat Mai brachte ungewöhnlich hohe Niederschläge mit sich. Während das Agrarteam wirksame Maßnahmen ergriff, um das Risiko von Pilzkrankheiten zu begrenzen, wurde der Boden mit Wasserreserven angereichert, die nützlich waren, um die trockenen Temperaturen des Sommers ohne besondere Schwierigkeiten zu bewältigen. Diese Faktoren in Verbindung mit der privilegierten Lage der Weinberge führten zu einer hervorragenden Reifung der Trauben und bestätigten einen absolut bemerkenswerten Jahrgang.

LESE Die Lese des Vermentino begann in der ersten Septemberwoche. Sie wurde in den frühen, kühleren Morgenstunden ausschließlich von Hand durchgeführt, um eine erste Auswahl der Trauben direkt im Weinberg zu treffen.

VINIFIKATION UND AUSBAU Die frisch geernteten Trauben werden in einen Kühlraum transportiert und auf eine Temperatur von 8-10°C gebracht. Nach der Auslese auf einem Sortierband erfolgt eine sanfte Pressung, um den Vorlaufmost zu gewinnen. Der Most gärt in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur, die gegen Ende des Prozesses schrittweise auf maximal 16° C erhöht wird, um die Frische der Aromen zu bewahren. Dreißeig Tage Verfeinerung auf der Feinhefe mit täglichem Bättonnage gehen der Zusammensetzung der endgültigen Mischung voraus, die dann für weitere 2 Monate verfeinert wird.

ERSTER JAHRGANG 2019

ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG

Im Glas zeigt der Wein eine lebhaft strohgelbe Farbe, die durch auffällige grünliche Reflexe bereichert wird. Das Aromenprofil zeichnet sich durch seine Intensität und Breite aus, mit einer subtilen Harmonie aus fruchtigen Noten von Zitrone und Grapefruit, blumigen Akzenten, mineralischen Tönen und kräuterigen Anklängen, die an Salbei erinnern. Am Gaumen ist der Auftakt durch eine lebendige Frische gekennzeichnet, die sich zu einem einhüllenden Geschmack entwickelt und in einem angenehmen würzigen, von Zitrusnoten dominierten Abgang endet.

ALKOHOLGEHALT
13 %

GESAMTSÄUREGEHALT
5.60 G/L

pH-Wert
3.15