

OCCHIONE

TOSCANA IGT BIANCO

2023

Приятное и легко узнаваемое из-за своей неподражаемой элегантности вино "Occhione" является единственным белым вином винодельческого хозяйства. Редкое, как и представители дикой фауны, гнездящиеся в дюнах и песчаниках Марины-ди-Биббона, вино со средиземноморским шармом наделено великолепным балансом между свежим и лёгким вкусом и длительным послевкусием. Благодаря своей умеренной интенсивности это богатое вино, производимое в небольших количествах, имеет определенное стилистическое и вкусовое сходство со знаменитыми местными красными винами побережья.

КУПАЖ Верментино - 100%

ТИП ПОЧВЫ почва средней текстуры с содержанием примеси песка и гальки

СИСТЕМА ВЫРАЩИВАНИЯ формирование виноградного куста по системе "кордон сперонато" и "гайот" с плотностью 6500 лоз на гектар

КЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ 2023 год можно назвать аномальным, особенно по сравнению с предыдущим. Зима выдалась более теплой по сравнению со средним показателем за предыдущие годы. Весенняя температура в основном соответствовала норме, а в мае выпало необычно большое количество осадков. В то время как персонал нашего хозяйства принимал эффективные меры по ограничению риска появления грибковых заболеваний, почва пополнила свои запасы продуктивной влаги, оказавшей благотворное влияние на посевы в жаркий засушливый летний период, с которым впоследствии пришлось столкнуться, но без особых трудностей. Все эти обстоятельства, в сочетании с привилегированным расположением виноградников, способствовали превосходному созреванию винограда и хорошей итоговой урожайности года.

СБОР УРОЖАЯ сбор Верментино начался в первую неделю сентября и проходил исключительно вручную рано утром в самое в прохладное время суток, что позволило провести первоначальный отбор винограда непосредственно на винограднике.

ПРОИЗВОДСТВО И ВЫДЕРЖКА свежесобранный виноград помещается в холодильную камеру с температурой, поддерживаемой на уровне от 8°C до 10°C. После загрузки на вибрирующие столы виноград проходит легкий отжим с целью получения сусла. Ферментация сусла происходит в резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре, постепенно повышаемой к моменту завершения процесса максимум до 16°C, позволяя тем самым сохранять свежесть ароматов. Тридцатидневный срок выдержки «на осадке» с батоннажем предшествует формированию окончательного купажа, выдерживаемого в течение последующих 2 месяцев.



ГОД ПОЛУЧЕНИЯ ПЕРВОГО УРОЖАЯ 2019

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ОСОБЕННОСТИ

Блестящее вино в бокале представляется светло-желтым цветом с зеленоватыми отблесками. Органолептический профиль характеризуется интенсивностью и полнотой, а также тонкой цветочной ароматикой с оттенками цитрона и грейпфрута. В нем присутствуют минеральные ноты и легкие травянистые нюансы с оттенками листьев шалфея. Во вкусе вина преобладает свежесть и обволакивающая консистенция, завершающиеся приятным пикантным цитрусовым послевкусием.

СОДЕРЖАНИЕ
АЛКОГОЛЯ
13 %

ОБЩАЯ
КИСЛОТНОСТЬ
5.60 г/л

УРОВЕНЬ PH
3.15