OCCHIONE

TOSCANA VERMENTINO IGT

2024

Piacevole e riconoscibile per estrema eleganza, l'Occhione è l'unico vino bianco della Tenuta. Raro come la specie faunistica che nidifica tra le dune e i sabbioni di Marina di Bibbona, è un vino dal fascino mediterraneo, dotato di finezza e leggerezza ma ugualmente profondo nel sorso e persistente. Prodotto in piccole quantità, mostra una certa affinità stilistica e gustativa con i memorabili vini rossi della zona grazie alla moderata concentrazione e ricchezza.

PRIMA ANNATA 2019

ASSEMBLAGGIO Vermentino 100%

TIPOLOGIA DEI TERRENI Terreni di medio impasto con un misto di sabbia e ciottoli.

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

CONDIZIONI CLIMATICHE L'annata 2024 si è rivelata particolare, con sfide ma anche opportunità. Dopo un inverno regolare, la primavera ha visto un germogliamento anticipato seguito da piogge abbondanti, che hanno rallentato la maturazione ma garantito riserve idriche per l'estate. Il clima alterno dopo Ferragosto, con caldo e precipitazioni, ha portato a una vendemmia più fresca, preservando aromi e acidità. Le varietà precoci come Vermentino, Syrah e Merlot hanno tratto beneficio, mentre le altre hanno maturato più lentamente, aggiungendo complessità ai vini futuri. Un'annata sorprendente, tutta da scoprire.

VENDEMMIA La raccolta del Vermentino è iniziata l'ultima settimana di agosto e finita nella prima metà di settembre. Viene svolta nelle prime ore del mattino, quelle più fresche, rigorosamente a mano in modo da effettuare una prima selezione delle uve direttamente in vigna.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO Le uve appena raccolte vengono trasportate in cella frigo e portate ad una temperatura di 8-10°C. Successivamente alla selezione su nastro di cernita e viene effettuata una soffice pressatura per ottenere il mosto fiore. Il mosto fermenta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, gradualmente aumentata verso il termine del processo fino a massimo 16° C per preservare la freschezza degli aromi. Trenta giorni di sosta sulle fecce fini con bâtonnage quotidiani precedono gli ulteriori 2 mesi di affinamento in acciaio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

VISTA Il vino si presenta con una brillante tonalità giallo paglierino, arricchita da riflessi verdolini che ne esaltano la luminosità e la freschezza.

OLFATTO Il profilo aromatico si apre su note agrumate, con richiami di cedro e pompelmo che si intrecciano con sfumature di frutta esotica tropicale. Il bouquet è completato da eleganti sentori di fiori bianchi e delicate note di erbe officinali, che donano complessità e raffinatezza.

GUSTO L'ingresso è morbido e avvolgente, con un'evoluzione progressiva che si amplia sul palato. La sapidità e un leggero accenno di amaro varietale conferiscono equilibrio e persistenza, chiudendo con un finale fresco e vibrante.

ALCOL	ACIDITÀ TOTALE	PH
13 %	5.79 G/L	3.28