# OCCHIONE

## TOSCANA VERMENTINO IGT

## 2024

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.

**ПЕРВЫЙ ВИНТАЖ** 2019

**КУПАЖ** Верментино - 100%

**ТИП ПОЧВЫ** Почвы средней плотности с примесью песка и гальки.

**СИСТЕМА ВЫРАЩИВАНИЯ** Система посадки — кордон Ройя и Гюйо с плотностью 6 500 лоз на гектар.

**КЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ** Винтаж 2024 года оказался уникальным, полным как вызовов, так и возможностей. После обычной зимы весна принесла раннее распускание почек, за которым последовали обильные дожди. Это замедлило созревание, но обеспечило водные запасы на лето. Переменчивая погода после середины августа — чередование жары и осадков — привела к более прохладному сбору урожая, сохранив ароматику и кислотность. Сорта с ранним сроком созревания, такие как Верментино, Сира и Мерло, выиграли от этих условий, тогда как другие зрели медленнее, придавая будущим винам большую сложность. Удивительный винтаж, полный открытий.

**СБОР УРОЖАЯ** Сбор Верментино начался в последнюю неделю августа и завершился в первую половину сентября. Он проводится в ранние утренние часы — самое прохладное время дня — исключительно вручную, что позволяет проводить первичный отбор винограда прямо на винограднике.

**ПРОИЗВОДСТВО И ВЫДЕРЖКА** Свежесобранный виноград доставляется в холодильное помещение и охлаждается до температуры 8–10°C. После тщательной сортировки на ленте проводится мягкое прессование для получения самотечного сусла и желаемого деликатного оттенка цвета. Сусло ферментируется в стальных резервуарах при контролируемой температуре, которая постепенно повышается к завершению процесса до максимума в 16°C, с целью сохранить свежесть ароматов. Вино выдерживается на тонком осадке в течение тридцати дней с ежедневным батонажем, после чего следует дополнительная двухмесячная выдержка в нержавеющей стали.

## ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

**ЦВЕТ** Вино имеет яркий соломенно-желтый цвет с зелеными отблесками, подчеркивающими его свежесть и сияние.

**АРОМАТ** Ароматический профиль начинается с цитрусовых нот — цедра цитрона и грейпфрута, дополненных оттенками тропических фруктов. Букет завершают элегантные ароматы белых цветов и тонкие ноты пряных трав, добавляя сложности и утонченности.

**ВКУС** Мягкое и обволакивающее начало с постепенным развитием вкуса, раскрывающимся по всей палитре. Солоноватые оттенки и легкая сортовая горчинка придают баланса и стойкости, завершаясь свежим и живым послевкусием.

| СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ | ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ | УРОВЕНЬ PH |
|---|---|---|
| 13 % | 5.79 г/л | 3.28 |