OCCHIONE

TOSCANA VERMENTINO IGT

2024

Occhione是本酒庄唯一一款白葡萄酒，极致优雅为其赋予愉悦感和辨识度。正如其名 - Occhione是一 种栖息在比博纳海岸（Marina di Bibbona）沙丘和沙地中的稀有水禽，这款充满地中海魅力的葡萄酒　也非常珍稀，既细腻又轻盈，但同时又醇厚且回味绵长。产量很少，因其适宜的浓度和丰富口感，在风格和味觉上与当地令人难忘的红葡萄酒有着一定相似性。

首个年份 2019

混合比例 100%维蒙蒂诺葡萄

土壤类型 中等质地土壤，混有沙子和卵石。

栽培 种植系统采用单高登和单居由式树形，密度为6,500株/公顷。

气候条件 2024年份堪称独特，既面临挑战，也充满机遇。冬季气候正常，春季则带来早萌芽，随后是充沛的降雨，虽然放慢了葡萄的成熟速度，但为夏季积蓄了充足的水分。八月中旬以后，天气交替变化，炎热与降雨交替出现，使得采收期较为凉爽，有利于保持葡萄的芳香和酸度。早熟品种如维蒙蒂诺（Vermentino）、西拉（Syrah）和梅洛（Merlot）受益显著，而其他品种成熟较慢，为未来的葡萄酒增添了复杂性。是一个令人惊喜、充满发现的年份。

葡萄收获 维蒙蒂诺的采收始于八月最后一周，并于九月上旬完成。采收工作安排在清晨最凉爽的时段，全部采用手工采摘，以便在葡萄园中进行初步筛选。

酿造与陈化 新鲜采摘的葡萄被运送至冷藏室，温度调控在8–10°C之间。经过分选带上的精心挑选后，进行轻柔压榨，以获取自流汁及所需的细腻色泽。葡萄汁在不锈钢罐中进行控温发酵，温度在发酵末期逐步升高，最高不超过16°C，以保留芳香的清新感。随后在精细酒泥上陈酿三十天，每日进行酒泥搅拌（bâtonnage），之后再于不锈钢罐中精致熟成两个月。

品酒评价

颜色 酒体呈现出明亮的稻草黄色，带有绿色光泽，突显其清新与亮丽。

香气 香气中率先展现柑橘类水果的气息，包括香橼和葡萄柚，并交织着异国热带水果的细腻香味。芳香中还伴有优雅的白色花香和微妙的芳香草本植物气息，增添了复杂性与精致感。

口感 入口柔和且包覆感强，随后逐渐在口腔中展开。鲜咸的特质和微妙的品种苦味带来良好的平衡感和持久性，收尾清新而充满活力。

酒精	总酸度	Ph值
13 %	5.79	3.28