



#### DETTAGLI

PRIMA ANNATA: 2019

WINEMAKER: HELENA LINDBERG

CONSULENTE: MICHEL ROLLAND

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Nel calice si manifesta con un giallo chiaro, a tratti brillante. All'olfatto è vivo di frutta gialla alla giusta maturazione, come la mela Golden, con una nota agrumata di pompelmo rosa. In bocca è snello e deciso, si snoda con equilibrio e scorre bene. Sul finale di palato arrotonda in dolcezza e ci ricorda la morbidezza del Viognier. La salinità in conclusione assicura piacevolezza ad un calice dal misurato tenore alcolico.

## OCCHIONE TOSCANA IGT ROSSO

### 2020

È il primo vino bianco della Tenuta. Rare e originale, prodotto in pochissime bottiglie, racconta fedelmente le sue sfumature di snellezza, leggerezza e decisione. Caratteristiche che ritroviamo anche nel suo nome per il quale si è preso spunto: specie protetta di uccello acquatico raro (Occhione) che nidifica nelle dune e nei sabbioni di Bibbona.

#### ASSEMBLAGGIO PERCENTUALI INDICATIVE

Vermentino 90%, 10% di altri vitigni a bacca bianca.

#### TIPOLOGIA DEI TERRENI

Terreni alluvionali di medio impasto con un mixto di sabbia e ciottoli.

#### ALLEVAMENTO

Il sistema di impianto è a cordone speronato con densità di 6.500 ceppi/ha.

#### CONDIZIONI CLIMATICHE

L'annata 2020 è caratterizzata da un inverno mite e con rare precipitazioni. Il mese di marzo è stato molto freddo, contraddistinto da una gelata avvenuta alla fine del mese che comunque non ha compromesso la qualità delle uve. L'aumento delle temperature a partire da metà aprile ha fatto in modo che la primavera proseguisse in modo regolare favorendo una buona fioritura. Estate calda e asciutta, ma senza picchi di calore. Il mese di settembre ha avuto temperature sopra la media sino alla fine; per tutto il mese di ottobre si è registrato un clima tendenzialmente fresco e piovoso.

#### VENDEMMIA

La raccolta è stata effettuata a mano la seconda settimana di settembre 2020, nelle prime ore del mattino, quelle più fresche.

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve appena raccolte vengono messe nei contenitori BINS con del ghiaccio secco per mantenerle a temperature comprese tra i 13° e 16°. Caricate su carrelli vengono immediatamente trasportate in cantina dove vengono selezionate su un nastro di cernita e poi messe in un torchio per la pigiatura. Il mosto fermenta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

ALCOL  
13%

ACIDITÀ TOTALE  
5.6 G/L

PH  
3.29