



подробности

Год получения первого урожая: 2019

Винодел: Хелена Линдберг

Консультант: Мишель Роллан

дегустационные особенности

Блестящее вино в бокале представляется светло-желтым цветом. Оно обладает плодовым ароматом спелых желтых фруктов, таких как яблоки сорта Голден, дополненным цитрусовой нотой красного грейпфрута. Благодаря решительному, хорошо сбалансированному вкусу, вино пьется легко и приятно. Сладкое послевкусие напоминает мягкость Вионье. Заключительное ощущение солености во рту гарантирует получение истинного удовольствия от бокала этого вина с умеренным содержанием алкоголя.

OCCHIONE TOSCANA IGT ROSSO

2020

Это первое белое вино винодельческого хозяйства. Производимое в ограниченном количестве, это редкое и оригинальное вино очень точно передает богатство вкусовых нюансов, таких как легкость, свежесть, изящность и решительность. Все эти характеристики соответствуют и названию вина, происходящему от названия охраняемого вида редкой водоплавающей птицы Авдотки, гнездящейся в дюнах и песчаниках Мариньи-ди-Бибона.

купаж
примерное
соотношение в
процентах

Верментино - 90%, другие светлые сорта
винограда - 10%.

тип почвы

Аллювиальные почвы со средним
содержанием примеси песка и гальки.

**система
выращивания**

Формирования виноградного куста по
системе "кордон сперонато" с плотностью
6500 лоз на гектар.

**климатические
условия**

2020 год характеризовался мягкой зимой
с редкими осадками. Март выдался очень
холодным, в конце месяца отмечались
заморозки, которые, к счастью, не
повлияли на качество винограда.
Повышение температуры в середине
апреля способствовало нормальному
продолжению весны и благоприятствовало
хорошему цветению. Лето выдалось
сухим и жарким, без особых всплесков
жары. В течение всего сентября средняя
температура была выше нормы. Весь
октябрь характеризовался прохладной и
дождливой погодой.

сбор урожая

Урожай собирался вручную во вторую
неделю сентября 2020 г. рано утром, в
самые прохладные часы.

**производство
и выдержка**

Свежесобранный виноград помещается
в ящики - лотки вместе с сухим льдом
для поддержания температуры на
уровне 13°C - 16°C. После загрузки на
тележки, виноград сразу же перевозится
в винодельню, где проходит строгий
отбор при помощи вибрирующих столов с
последующим помещением под пресс для
дробления. Ферментация сусла происходит
при контролируемой температуре в
резервуарах из нержавеющей стали.

**содержание
алкоголя**
13%

**общая
кислотность**
5.6 г/л

**уровень
ph**
3.29