



ACQUISTATO IL

"Occhione" Campo di Sasso Toscana IGT Bianco 2024 2024

Fresco e piacevole



Svinando

Si chiama Occhione ed è un Toscana IGT proposto qui da Campo di Sasso. Bianco ottenuto principalmente da uve Vermentino, con una piccola percentuale di Viognier. Tutti i vigneti, in questo caso, sono situati vicino al mare. Ed è proprio la sua presenza a esercitare una forte influenza sulle uve. Il terreno, misto di argilla e sabbia, favorisce poi l'espressione delle qualità del Vermentino. La vinificazione ha inizio con la raccolta manuale delle uve. Giunte in cantina, i grappoli vengono sottoposti a pigiatura soffice e diraspatura. Il mosto ottenuto viene quindi trasferito in serbatoi di acciaio inox, dove ha inizio la fase di fermentazione a temperatura controllata. Terminata la trasformazione, il vino riposa per circa 5 mesi, prima di essere inviato all'imbottigliamento. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino brillante. Al naso si distinguono note minerali, agrumate e di fiori bianchi. In bocca, invece, Occhione risulta fresco e piacevole. Armonico, con un finale gradevolmente sapido. Perfetto fin dal momento dell'aperitivo, è un bianco fresco che accompagna bene antipasti di carne e pesce e secondi di carne bianca.

Quella di cui parliamo qui è un'azienda che fa parte del grande gruppo della famiglia Antinori, un nome che, nel mondo del vino, non ha certo bisogno di presentazioni. Stiamo parlando di Campo di Sasso, azienda vitivinicola situata a Bibbona, nella zona occidentale della Maremma Toscana. Qui a creare condizioni ideali per la produzione di vini di qualità sono soprattutto le condizioni climatiche, perfette per la coltivazione di uve ricche di termini di profumi e colore. In particolare il Syrah, non a caso utilizzato per la produzione del vino più rappresentativo dell'azienda. La famiglia Antinori, con il Marchese Lodovico alla guida, negli anni ha dato il via qui in Maremma a un progetto enologico di altissima qualità, con una produzione di vini di grande eleganza e personalità. Grazie anche alla collaborazione con il famoso enologo Michel Rolland che ha saputo valorizzare al meglio le peculiarità di ogni varietà. Nel 2018, poi, la figlia del Marchese, Sophia, ha contribuito all'inizio di una nova fase, puntando sulla produzione di un raffinato rosé. E' nato così Sof, un piccolo gioiello che ha conquistato subito l'apprezzamento del pubblico. Grazie alla passione e alla dedizione di una delle famiglie più prestigiose del mondo del vino, Campo di Sasso ha un brillante futuro davanti a sé.

La Vigna

Terreno Alluvionali di medio impasto con un misto di sabbia e ciottoli.

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

6500

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Toscana

Uve 90% Vermentino, 10% Viognier

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Il terreno è un misto di argilla, parte del conglomerato di Bolgheri e di terreni sabbiosi più caldi dove la varietà Vermentino sa esprimersi al meglio. Le vigne di Campo di Sasso beneficiano della vicinanza al mare e sono coltivate a cordone speronato con una densità importante. Il microclima che caratterizza il vigneto Viognier è leggermente più caldo rispetto agli altri, per uve incredibilmente ricche. Alla raccolta manuale segue una pigiatura diraspatura soffice. Il mosto viene poi trasferito in serbatoi inox per la fermentazione a temperatura controllata. Dopo un riposo di circa 5 mesi il vino è pronto per essere imbottigliato.

Sensazioni Colore: Di colore giallo paglierino brillante. Aroma: Si caratterizza al naso con note spiccatamente minerali, agrumate e di fiori bianchi. Gusto: In bocca è fresco, piacevole, armonico con un finale sapido che invita al nuovo assaggio.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821