

Arianna Occhipinti Contrada Fossa di Lupo 2016

Producent: Arianna Occhipinti

Klassifikation: Sicilia IGT

Druvsort: 100 % Frappato di Vittoria

Vitikultur: ca 60 år gamla stockar av *Frappato di Vittoria* (en lokal klon av Frappato)

Vinifikation: Manuell skörd i små korgar första veckan i oktober. Vinifieringen är enkel. Ingenting tillsätts och ingenting tas bort. Avstjälkning och maceration på i snitt 20 dagar. Jäsning utan tillsättning av jäst. Efter pressning lagras vinet 14 månader på slavonska fat om 2500-liter. Buteljeras utan klarning eller filtrering med en mycket liten tillsats svavel och ligger sedan 2 månader innan försäljning.

Övrigt: När Arianna Occhipinti började göra vin var hennes mission att sätta Vittoria på kartan. Nu när hon har gjort det önskar hon att ta det hela ett steg vidare! Under senaste åren har hon lagt extra mycket fokus på de fantastiska druvsorterna Frappato och Nero d'Avola, men även jordmånerna i de olika contradas* kring Vittoria. Ariannas sätt att jobba med hennes vingårdar, genom att bara iaktta allt är en oändlig källa till inspiration i hennes strävan att alltid utveckla arbetet vidare.

*Contrada = vingård.

Fossa di Lupo; Här har vi en annan historisk vingård som har funnits med som Ariannas ryggrad sedan hennes start 2004. Jordmånen domineras av sand i olika färgnyanser från röd till kastanjebrunt. Det finns även kalksten och stenar i ytskiktet. 40 cm ner hittar man hård, kompakt kalksten. Vinrankorna är planterade Albarello (Gobellet = bush vines) det traditionella sättet att plantera vinrankor i Vittoria. Vingården vetter mot Hyblaean bergen i nordöst och vinerna härifrån är ofta stramare med en fantastisk syra!

2700 fl totalt av Fossa di Lupo årgång 2016.

