



Arianna Occhipinti Contrada Pettineo 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.

Pettineo; Detta är en historisk contrada som ligger på åsen strax bakom Serra San Bartolo. Vinerna som kommer härifrån har alltid varit mycket eleganta tack vare det djupa lagret med marin sand (50-60cm), som toppas av ett tunt lager kalk samt stenar i yttskiktet. Vinrankorna var först beskärda som Albarello (Gobellet = bush vines) men har av förra ägaren bundits upp kring spaljéer och stäcker sig nu upp i höjden. Vinerna som kommer från Pettineo är alltid frukt drivna med silkeslena tanniner samt har en frisk syra!

2700 fl totalt av Pettineo årgång 2016.

