



Arianna Occhipinti

'Grotte Alte' 2015

Producent: Arianna Occhipinti

Klassifikation: Cerasuolo DOCG

Druvsort: 50 % Frappato (di Vittoria) & 50 % Nero d'Avola

Vitikultur: 40+ år gamla stockar, beskärda och planterade som både guyot och alberello (Gobellet). Jordmånen är mager och huvudsakligen kalkrik till skillnad från stora delar av Sicilien där det är vulkanisk jord. 6000 rankor/hektar. Jorden är väl dränerad och ger ett kraftfullt och elegant uttryck av det som Arianna säger är; "the synthesis of Sicily".

Vinifikation: Manuell skörd i små korgar första veckan i oktober. Vinifieringen är enkel. Ingenting tillsätts och ingenting tas bort. Avstjälkning och lång maceration på ca 30 dagar. Jäsning utan tillsättning av jäst. Efter pressning lagras vinet 32 månader på gamla slavonska fat om 2500-liter. Buteljeras utan klarning eller filtrering med en mycket liten tillsats svavel och ligger sedan 6 månader innan försäljning.

Övrigt: Endast 4120 flaskor är producerade.

Född 1982 började Arianna sin saga i vinvärlden redan vid 16-års ålder när hon följde med sin farbror Giusto till Vinitaly. Det inspirerade henne att skriva in sig på Universitetet för vitikultur i Milano när hon fyllt 18.

2004 gjorde Arianna sin första årgång av sitt eget vin, då 21 år gammal. Sedan första dagen är odlingen på den nästan 25 hektar stora egendomen helt naturlig, som det alltid varit. 10 hektar är planterat med vinrankor och resterande 15ha är en blandning av olivträd, mandelträd, buskar, örter och cypresser.

Med förebilder som Josko Gravner, Nicholas Joly, Dario Princic, Marcel Lapierre och Thierry Puzelat blev det en självklarhet för Arianna att göra vin på det sätt hon gör idag. Jäsning med naturlig jäst, lagring på gamla fat samt uteslutande av klarning, filtrering och endast små mängder svavel används.

Arianna Occhipinti är idag omtalad i hela vinvärlden och succén för hennes viner har inte låtit vänta på sig. Hon har idag importörer över hela världen och hennes viner är väl representerade på de flesta naturliga vinbarer såväl som många av de bättre krogarna i Paris, London och New York.

