

WINE TRASSE

Arianna Occhipinti Il Frappato

Producent: Arianna Occhipinti

Druvsort: 100 % Frappato

Geografi: Vittoria, Sicilien

Vitikultur: 50+ år gamla stockar i en blandning av kalkrik lerjord och röd järnrik lera. Ekologisk odling (certifierad ECOCERT).

Vinifikation: Manuell skörd. Vinifikation utan tillsatser och lagring i stora botti och en del mindre ekfat om ca 500 liter under 12-14 månader. Buteljeras utan klarning eller filtrering.

Övrigt: 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. 2003 gjorde Arianna sin första årgång av sitt eget vin, då blott 21 år gammal. Sedan första dagen är odlingen helt naturlig, som det alltid varit. Ca 17 ha är planterade med vinrankor och ungefär 15 ha är en blandning av olivträd, mandelträd, buskar och örter. Med förebilder som Josko Gravner, Dario Princic, Marcel Lapierre och Frank Cornelissen blev det en självklarhet för Arianna att göra vin på det sätt hon gör idag. Som nämnt odlas allt ekologiskt och vinerna jäser med naturlig jäst, lagring på betong eller gamla fat samt uteslutande av klarning, filtrering och endast små mängder svavel används.

