

# WINE TRASSE

Arianna Occhipinti  
Grotte Alte

**Producent:** Arianna Occhipinti

**Klassifikation:** Sicilia IGT

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

**Vitikultur:** Eko-odling. 40-åriga stockar,  
som växer i kalkig, stenig jordmån med  
ett topplager av brun sand. 6000 rankor  
/ha.

**Vinifikation:** Manuell skörd i små korgar  
de första 10 dagarna i oktober.  
Avstjälkning och maceration på cirka 30  
dagar. Jäsning utan tillsättning av jäst.  
Efter pressning lagras vinet 48 mån på  
fransk ek. Buteljeras utan klarning eller  
filtrering med en mycket liten tillsats  
svavel och ligger sedan 6 månader innan  
försäljning.

**Övrigt:** Arianna började sin saga i  
vinvärlden när hon vid 16-års ålder  
följde med sin farbror Giusto Occhipinti  
(C.O.S) till Vinaly. Det inspirerade  
henne att skriva in sig på Universitetet  
för vitikultur i Milano så snart hon hade  
fyllt 18. Efter studierna 2004 gjorde  
Arianna sin första årgång av sitt eget  
vin, då 21 år gammal. Sedan första dagen  
är odlingen helt naturlig och  
biodiversitet är viktigt för Arianna.  
Förutom vingårdar har hon också  
fruktodling som hon gör marmelader av.  
En härlig blandning av olivträd,  
mandelträd, buskar, örter och cypresser  
hittar man ute i mellan vinrankorna. Som  
om det inte vore nog så odlar hon ett  
spannmål som heter Tummina, en lokal och  
gammal sort, som hon sen gör pasta på.  
För Arianna går slow food rörelsen hand i  
hand med naturliga viner.

