

WINE TRÅDE

Arianna Occhipinti
Siccagno

Producent: Arianna Occhipinti

Klassifikation: Sicilia IGT

Druvsort: 100 % Nero d'Avola

Vitikultur: 39 år gamla stockar av Nero d'Avola är beskärda och planterade som alberello (Gobellet). Jordmånen är mager och huvudsakligen kalkrik till skillnad från stora delar av Sicilien där det är vulkanisk jord. 6000 rankor/hektar.

Vinifikation: Manuell skörd i små korgar första veckan i oktober. Avstjälkning och maceration på cirka 20 dagar. Jäsning utan tillsättning av jäst. Efter pressning lagras vinet 16 månader på slavonska fat om 2500-liter. Buteljerar 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 Vinitaly. 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.

