

# WINE TRASSE

## Arianna Occhipinti SP68 Rosso

**Producent:** Arianna Occhipinti

**Klassifikation:** Sicilia IGT

**Druvsort:** 70 % Frappato &  
30 % Nero d'Avola

**Vitikultur:** Ekologisk odling med en blandning av unga och gamla stockar som ger frukten till SP68. Druvorna kommer främst från Bombolieri där det är en kalk- och järnrik, röd lerjord. Avstjälkas och jäser försiktigt.

**Vinifikation:** Manuell skörd i små korgar första veckan i oktober. Vinifieringen är enkel. Ingenting tillsätts och ingenting tas bort. Avstjälkning och maceration samt jäsnings med skalen under 15 dagar utan tillsättning av jäst. Efter pressning lagras vinet 6 mån på betong. Buteljeras utan klarning eller filtrering med en mycket liten tillsats svavel.

**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.

'Jag (Arianna) ser på SP68 som en ung person med bakåtvänd keps... den ska ärligt och spontant ge känslan av Vittoria'. SP68 = vägen Strada Provinciale som går förbi hennes vineri och genom vingårdarna.

