

Arianna Occhipinti Contrada Bombolieri 2016

Producent: Arianna Occhipinti

Klassifikation: Sicilia IGT

Druvsort: 100 % Frappato di Vittoria

Vitikultur: ca 60 år gamla stockar av *Frappato di Vittoria* (en lokal klon av Frappato)

Vinifikation: Manuell skörd i små korgar första veckan i oktober. Vinifieringen är enkel. Ingenting tillsätts och ingenting tas bort. Avstjälkning och maceration på i snitt 20 dagar. Jäsning utan tillsättning av jäst. Efter pressning lagras vinet 14 månader på slavonska fat om 2500-liter. Buteljeras utan klarning eller filtrering med en mycket liten tillsats svavel och ligger sedan 2 månader innan försäljning.

Övrigt: När Arianna Occhipinti började göra vin var hennes mission att sätta Vittoria på kartan. Nu när hon har gjort det önskar hon att ta det hela ett steg vidare! Under senaste åren har hon lagt extra mycket fokus på de fantastiska druvsorterna Frappato och Nero d'Avola, men även jordmånerna i de olika contradas* kring Vittoria. Ariannas sätt att jobba med hennes vingårdar, genom att bara iaktta allt är en oändlig källa till inspiration i hennes strävan att alltid utveckla arbetet vidare.

*Contrada = vingård.

Bombolieri; Rankorna är delvis beskärda och planterade i guyot men till största delen som *alberello* (Gobellet = bush vines). Vingården vetter mot Serra San Bartolo strax norr om Vittoria. Jordmånen går i färgskala från kastanjebrunt till vitt. Topplagret av sand är tunnare här än i de andra vingårdarna (ca 25 cm). Strax under hittar vi det tjocka lagret med solid kalk. Slutligen finns det även lite lerjord i denna vingård. Det är just det som ger lite extra karaktär till detta vin; det mest generösa av de tre olika vingårdslägena med Frappato. Vinet är öppet från början, rakt framåt och har en frisk hög syra som balanserar upp det hela.

2700 fl totalt av Bombolieri årgång 2016.

