

Variedades

100% Frappato di Vittoria de 3 parcelas distintas: Contrada Pettineo (60 años), Fossa di Lupo y Bombolieri

Origen

Italia, Sicilia, Ragusa, Vittoria

Suelo

Contrada Pettineo: suelos profundos de origen marino, que aportan al vino taninos sedosos y una acidez viva y persistente,
Fossa di Lupo: suelos arenosos ricos en caliza rocosa, que aportan una estructura notable y una acidez equilibrada,
Bombolieri: Bombolieri: suelo arcillo-calcáreo, de aspecto pálido y casi blanco, que confiere al vino un perfil lineal y una frescura excepcional

Vinificación

vendimia manual, racimo entero (sin despalillar), fermentación alcohólica con levaduras autóctonas de las 3 variedades juntas en tanques de hormigón ovalados

Crianza

2 años en tanques de hormigón ovalados

Características

Tinto, Biodinámica, Tranquilo

Propiedades

Alcohol: 12,9 %, Ph: 3,32, SO2: 40, Azúcar residual: 1 g/l

También aparece en:

Precio: Más de 50€



OCCHIPINTI VINO DI CONTRADA 20° ANIVERSARIO

ARIANNA OCCHIPINTI, Ragusa, Vittoria

2023 29012 75 CL

"Contrade" quiere decir "distritos". Este vino proviene de tres parcelas de tres distritos de la zona de Vittoria (en el sur de Sicilia), cada uno portando un suelo distinto. Es un vino con un carácter audaz y austero heredado de las viñas de Fossa di Lupo, conducidas en vaso, combinado con notas florales y una acidez vibrante del promontorio calcáreo de Bombolieri. Ofrece un equilibrio de elegancia y sedosidad, respaldado por una base de terroir rico en minerales. Un vino único que narra la historia de la tierra, expresando el alma más profunda de la región de Sicilia a través de una mezcla de sus distritos más significativos.