

SICILIA – ITALIA

A.A. ARIANNA OCCHIPINTI

ARIANNA OCCHIPINTI

a Vittoria

18 ha - 110.000 bt



2004

calcare

humus

vigneron giardiniere

olio extra
vergine d'oliva

vitigni autoctoni
Frappato di Vittoria
Nero d'Avola
Zibibbo e Albanello

vendemmia
manuale
manualità
lunghe
fermentazioni

inox
barrique
botti grandi
tensione
freschezza
naturale
integro
mineralità
essenzialità

● IGT SICILIA BIANCO S.P. 68



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: Sabbie rosse di matrice calcarea.

Vitigno: 50% Albanello, 50% Zibibbo

Estensione del vigneto: 2,3 ha. lavorati in biologico.

Tipo d'impianto: Guyot.

Densità media ceppi per ha: 6000.

Età media del vigneto: 7 anni.

Produzione media per ettaro: 45 quintali.

Vendemmia: raccolta manuale 100%.

IN CANTINA

Vinificazione: pigiatura meccanica con pigia-diraspatrice, macerazione e fermentazione

con lieviti naturali in vasche di acciaio da 30 hl per 15 giorni con rimontaggi e follature giornalieri, svinatura e pressatura delle vinacce con torchio verticale e affinamento sulle fecce fini nelle stesche per 6 mesi e poi 1 mese in bottiglia. Nessuna chiarifica e filtrazione.

Solforosa totale (SO₂): ±40 mg/l.

Bottiglie prodotte: ca. 10000.

CARATTERISTICHE

Vino bianco secco, dal naso aromatico, fruttato e dalla bocca fresca e minerale

ABBINAMENTI

Aperitivo, antipasti a basse di formaggi freschi, verdure, pesce etc.

● IGT SICILIA ROSSO S.P. 68



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: Sabbie rosse calcarea in composizione con strati di calcare.

Vitigno: 70% Frappato di Vittoria, 30% Nero D'Avola.

Estensione del vigneto: 6 ha. lavorati in biologico.

Tipo d'impianto: Guyot

Densità media ceppi per ha: 6500

Età media del vigneto: 9 anni.

Produzione media per ettaro: 50 quintali.

Vendemmia: raccolta manuale 100%.

IN CANTINA

Vinificazione: pigiatura meccanica con pigia-diraspatrice, macerazione e fermentazione

con lieviti naturali in vasche di acciaio da 30 hl per 30 giorni con rimontaggi e follature giornalieri, svinatura e leggera pressatura delle vinacce e affinamento sulle fecce fini negli stessi contenitori per 6 mesi più 2 mesi in bottiglia. Nessuna chiarifica e filtrazione.

Solforosa totale (SO₂): ±45 mg/l.

Bottiglie prodotte: ca. 27000.

CARATTERISTICHE

Vino rosso fresco, delicato, fruttato, dal sapore vivace, continuo, con una buona acidità e un ritorno fruttato.

ABBINAMENTI

Carni al forno (capretto, agnello), alla brace ecc

● FRAPPATO DI VITTORIA "IL"



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: Media consistenza. Proviene da sabbie rosse subappenniniche e di natura calcarea, con strati di argilla fresca.

Vitigno: Frappato di Vittoria.

Estensione del vigneto: 4 ha.

Tipo d'impianto: Alberello e Guyot.

Densità media ceppi per ha: 6000.

Età media del vigneto: 50 anni.

Produzione media per ettaro: 40 quintali

Vendemmia: raccolta manuale 100%.

IN CANTINA

Vinificazione: pigiatura meccanica con pigia-diraspatrice, macerazione e fermentazione con lieviti naturali in vasche di acciaio da 30 hl e mastelli aperti per 40 giorni

con rimontaggi e follature giornalieri, svinatura e leggera pressatura delle vinacce e affinamento sulle fecce fini in botti da 25 hl di rovere francese per 12 mesi e 6 in bottiglia. Nessuna chiarifica e filtrazione.

Solforosa totale (SO₂): ±40 mg/l.

Bottiglie prodotte: ca. 12000.

CARATTERISTICHE

Vino rosso fresco, delicato, fruttato dal sapore vivace, continuo, con una buona acidità e un ritorno fruttato.

ABBINAMENTI

Formaggi molto stagionati e piccanti (caciocavallo ragusano fresco, pecorino primosale con pepe nero), carni al forno (capretto, agnello), coniglio in agrodolce.

● NERO D'AVOLA "SICCAGNO"



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: Media consistenza. Proviene da sabbie subappenniniche, di natura calcarea, con strati di argilla fresca.

Vitigno: Nero d'Avola.

Estensione del vigneto: 3 ha lavorati in biologico.

Tipo d'impianto: Alberello e Cordone speronato.

Densità media ceppi per ha: 6500

Età media del vigneto: 36 anni.

Produzione media per ettaro: 50 quintali.

Vendemmia: raccolta manuale 100%.

IN CANTINA

Vinificazione: pigiatura meccanica con pigia-diraspatrice, macerazione e fermentazione con lieviti naturali in vasche di

acciaio da 30 hl e mastelli aperti per 40 giorni, con follature giornaliere, svinatura e pressatura con torchio verticale delle vinacce e affinamento sulle fecce fini in botti da 25 hl di rovere francese per 20 mesi più 4 mesi in bottiglia. Nessuna chiarifica e filtrazione.

Solforosa totale (SO₂): ±40 mg/l.

Bottiglie prodotte: ca. 11000.

CARATTERISTICHE

Vino rosso con al naso sensazioni di frutta matura, spezie e animali (cuoio) e dalla bocca fruttata, minerale.

ABBINAMENTI

Carni rosse alla brace, stufati di cacciagione e formaggi stagionati (ragusano stagionato oltre 10 mesi).

● CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO GROTTI ALTE



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: Sabbie rosse calcaree.

Vitigno: Nero d'Avola 50% - Frappato 50%.

Estensione del vigneto: 1,5 ha lavorati in biologico.

Tipo d'impianto: Guyot.

Densità media ceppi per ha: 6000

Età media del vigneto: 40 anni.

Produzione media per ettaro: 50 quintali.

Vendemmia: raccolta manuale 100%.

IN CANTINA

Vinificazione: pigiatura meccanica con pigia-diraspatrice, macerazione e fermentazione con lieviti naturali in vasche di

acciaio da 30 hl e mastelli aperti per 35 giorni, con follature giornaliere, svinatura e pressatura con torchio verticale delle vinacce e affinamento sulle fecce fini in botti da 25 hl di rovere francese per 48 mesi più 12 mesi in bottiglia. Nessuna chiarifica e filtrazione.

Solforosa totale (SO₂): ±40 mg/l.

Bottiglie prodotte: ca. 4120.

CARATTERISTICHE

Vino rosso secco, dal naso fruttato, speziato, dalla bocca sferica, elegante e dal lungo finale.

ABBINAMENTI

Carni rosse alla brace, stufati di cacciagione e formaggi stagionati (ragusano stagionato oltre 10 mesi).

● NERO D'AVOLA PASSITO "PASSONERO"



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: Sabbie rosse di natura calcarea.

Vitigno: Nero d'Avola.

Estensione del vigneto: 0,45 ha lavorati in biologico.

Tipo d'impianto: Guyot.

Densità media ceppi per ha: 6000

Età media del vigneto: 15 anni.

Produzione media per ettaro: 45 quintali.

Vendemmia: 100% raccolta manuale nella prima metà di ottobre.

IN CANTINA

Vinificazione: Appassimento sui graticci di canna per 12 giorni. Pigiatura, macerazione e fermentazione con lieviti naturali

in mastello aperto per 7 giorni, svinatura e pressatura con torchio verticale delle vinacce e affinamento sulle fecce fini in barriques usate di decimo passaggio per 24 mesi. Nessuna chiarifica e filtrazione.

Zuccheri residui: 80 gr/l.

Solforosa totale (SO₂): np.

Bottiglie prodotte: ca. 1320 da 500 cl.

CARATTERISTICHE

Vino rosso dolce, dal naso fruttato, speziato, con una entrata in bocca dolce che si distende con note cioccolatose e dal finale leggermente tannico e distillato.

ABBINAMENTI

Petto d'anatra scottato con salsa di ciliegie, dessert a base di cioccolato, etc.

