Occhipinti

SP68 Bianco IGT Sicilia

2025, 750 ml

Italien, Sizilien

9911202107

Albanello, Muskateller

Alkoholgehalt: 11,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Pasta mit Zitrone, Kapern, Knoblauch und Tomaten

Gebackene Meeräschen-Nuggets auf Tomaten-Kapern-Ragout

In Kräuteröl confiertes Kaninchen

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 12.07.2026

Der Betrieb von Arianna Occhipinti umfasst heute rund 22 Hektar in den Bezirken Bombolieri, Pettineo und Bastonaca. Der Rebsortenspiegel umfasst Frappato, Nero d'Avola sowie die weißen Sorten Zibibbo (Muscat d'Alexandria) und Albanello. Das Weingut „Fossa di Lupo" (Die Höhle des Wolfes) liegt direkt an einer der ältesten Weinstraßen der Insel, der Strada Provinciale 68. Nach dieser Provinzstraße sind ihre SP68-Weine benannt, die mittlerweile internationalen Kultstatus genießen. Der SP68 Bianco ist eine Cuvée aus 60 % Muscat d'Alexandria und 40 % Albanello. Klassifiziert als Terre Siciliane IGT wachsen die Trauben auf 280 m über dem Meeresspiegel auf mitteldichten Böden aus rotem Sand, Kreide und subapenninischem Kalkgestein. Die Reben sind durchschnittlich 15 Jahre alt, die Bewirtschaftung ist biologisch ohne systemische Eingriffe in den Weinberg. Die Trauben werden von Hand gelesen, spontan vergoren und mazerieren zur optimalen aromatischen Ausbeute gut zwei Wochen auf den Schalen. Nach der Gärung reift der Wein für sechs Monate im Beton, bevor er unfiltriert gefüllt wird. Mit nur 11,5 % Volumen hat der SP68 als einer der südlichsten Weißweine Italiens eine bemerkenswerte Leichtigkeit.

Farbe:
Strohgelb mit leuchtenden Reflexen und leichten Sedimenten.

Nase:
In der Nase bildet der 2025 SP68 Bianco von Arianna Occhipinti aromatisch gesehen ein gleichschenkliges Dreieck aus Frucht, mediterraner Kräuterwürze und saliner Meeresbrise. Vollreife Melonen, Pfirsich und grüne Aprikosen füllen seinen Fruchtkorb, hinzu kommen frisches Basilikum, Lorbeer und Kapernblätter, gewachsen auf karstigen, rauen Felsen mit unverstelltem Meerblick und steter Brise.

Mund:
Im Antrunk saftig mit herber Kontur und feinem Grip am Gaumen. Die Frucht zeigt sich eher im Extrakt und lässt an Pfirsich- und Aprikosenkerne denken, die feine Kräuterwürze channelt die Frucht mit animierenden Bitternoten nach Lorbeer und abermals Kapern. Darüber schwebt der aparte Duft der Muscat d'Alexandria und führt alles zu einem geschlossenen Ganzen zusammen.