Occhipinti

SP68 Rosso IGT Sicilia

2025, 750 ml

Italien, Sizilien

9911202109

Frappato, Nero d'Avola

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Rote-Bete-Risotto mit Ziegenkäse-Crumble und Thymianöl

Gebratene Meerärsche mit Roter Bete und Senfsauce

Ćevapčići

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 12.07.2026

Terre Siciliane IGT aus vier Lagen bei Vittoria auf ca. 280 m Höhe, mit roten Sanden über Kalkstein als prägendem Untergrund. Cuvée aus etwa 70 % Frappato und 30 % Nero d'Avola, biologisch/biodynamisch bewirtschaftet mit relativ dichter Pflanzung von ca. 6.000 Stöcken/ha. Die handgelesenen Trauben werden entrappt, gemeinsam mit weinbergseigenen Hefen in Beton vergoren und etwa 15 Tage auf der Maische belassen. Danach folgt eine sechsmonatige Reife im Betontank und ein kurzer Flaschenausbau; der Wein wird unfiltriert, mit sehr geringer Schwefelgabe und ohne Holzausbau abgefüllt.

Farbe:

Transparentes Granatrot mit violetten Reflexen.

Nase:

In der Nase oszilliert der 2025 SP68 Rosso von Arianna Occhipinti zwischen Frucht und Ausbau: Im Obertonbereich zeigt sich zunächst eine merkliche reduktive Note, die ihm seinen smoky Charakter gibt. Darunter strahlt die lupenreine, granatrote Frucht: Maulbeeren, Brombeeren und dunkle Pflaumen des Frappatos, dazu kommen milde Gewürze wie Nelken und Piment des Nero d'Avola. Der generelle Auftritt zeigt sich dabei leichtfüßig und elegant, die nonchalanten 12 % unterstreichen die Ambitionen seines erfrischend anmutenden Naturells.

Mund:

Auch im Antrunk ist Transparenz das Schlagwort: Nahezu schwerelos schwebt er über den Gaumen, die flirrend feine Frucht schwebt fast ätherisch über der Gesamtstruktur des Weines. Die Gerbstoffe zeigen sich pudrig fein am Zungensaum und lenken die rote Frucht in geregelte Bahnen: geradeaus, rein in den Kelch! Die frische Säure sorgt für zusätzlichen Schwung, etwas Orangenzeste im Obertonbereich garniert das Getränk, das für die optimale Trinkgeschwindigkeit ein paar Grad kälter serviert werden sollte.