Occhipinti

SP68 Rosso IGT Sicilia

2024, 750 ml

Italien, Sizilien

9911202103

Frappato, Nero d'Avola

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Arrancino mit Cime di Rapa und Scamorza

Gegrillter Schwertfisch mit Tomate, Olive und Kapern

Pasta mit Salsiccia und Aubergine

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 01.04.2026

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 Stöcke/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:
Dunkles Rubinrot mit purpurnen Reflexen und violett auslaufendem Rand.

Nase:
Die Sonne Siziliens ist hier ausdrucksstark im Glas: der 2024 SP68 Rosso von Arianna Occhipinti verbindet die Kraft des Südens mit zeitgenössischer Leichtigkeit. Feingliedrig mit klarer, dunkler Kirschfrucht, Granatapfel und Brombeere mischen sich schwarze Oliven und mediterranen Kräutern sowie einer zarten pfeffrigen Würze. Insgesamt wirkt die Nase sehr lebendig, kühl und präzise, dabei typisch süditalienisch sonnenverwöhnt mit bedingungsloser Unbeschwertheit.

Mund:
Saftig mit dunkler Frucht und geradlinigem Naturell ist der SP68 rosso herrlich trinkanimierend: mit frischer Transparenz am Gaumen und agiler Säure wird er beschleunigt durch die pudrig wirkenden Gerbstoffe. Die verleihen ihm seine jugendliche Leichtigkeit, rubinrot befeuert vom Frappato, den dunkelfruchtigen Kern steuert die Nero d'Avola bei. Ein präziser, lebendiger Rosso, der trotz offenherziger Zugänglichkeit eine schöne innere Spannung und gute Länge besitzt. Im Nachhall zeigen sich rote Beeren, Kräuter, etwas Graphit und ein animierend herbes Finish.