Occhipinti

"FL" Fossa di Lupo Vino di Contrada IGT Sicilia

2022, 750 ml

Italien, Sizilien

9911202099

Frappato

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Geräucherter Hirschschinken mit rotem Pfeffer und Feldsalat

Aubergine aus dem Ofen „Dengaku“ mit Miso und Frühlingszwiebeln

Rindergulasch mit Mehlspatzen und Romanesco

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 07.02.2025

Info:

Der Fossa du Lupo bildet seit 2004 eine substanzielle Basis in den Weinen von Arianna Occhipinti. Hier wurde Frappato gepflanzt und die Rebstöcke sind um die 20 Jahre jung. Die Reben orientieren sich hier in Richtung Nordosten zu den Hügeln der Iblea. Die Reben stehen 200m über dem Meeresspiegel. Auf braunem lehmigem Kalkboden. Darunter findet man den blanken Felsen.

Die Reben wurden in den ersten zehn Tagen des Oktober 2022 gelesen.

In Zementtanks wird mit natürlichen Hefen vergoren. Ganze 20 Tage bleibt die Maische im Kontakt mit dem Most – also auch während der Gärung. Abschließend reifen die Weine für 20 Monate in ovalen 20hl-Zementtanks.

Farbe:

Helles Rubinrot mit leichter Trübung

Nase:

Wild, würzig und reduktiv. Der Fossa di Lupo zeigt nicht ansatzweise seine heiße und trockene Heimat. Das wirkt deutlich eher nach zentraleuropäischem Pinot Noir. Dadurch wirkt er schlank und filigran. Auch aromatisch gleicht er diesen ersten Eindrücken. Waldboden, Unterholz und Moos zeigen sich. Das geht auch so weiter durch Tannenzapfen, feuchte Erde und Rosmarin. Piment, Wacholder und schwarzer Pfeffer reihen sich hier perfekt ein. Getrocknete, mediterrane Kräuter führen den Gedanken fort. Ein Hauch Sauerteigbrotkruste versetzt ihm eine gewisse Tiefe. Die Frucht wirkt dahinter eher ruhig, jedoch voller Tiefe. Sauerkirsche, Waldhimbeere und Hagebutte sind dabei dominant. Rote Johannisbeere und Pflaume stehen dem etwas nach. Voller Charakter, Feuer und Würze.

Gaumen:

Auch hier reiht er sich nahtlos an die Eindrücke an. Saftig, schlank und rassig. Mit einem feinen Tannin ist er dabei ausgekleidet. Seine Säure ist pro-aktiv, aber nicht vordergründig. Mineralität und Grip buhlen um die Vorherrschaft am Gaumen. Ich empfinde dies super elegant im Stile eines Morey-Saint-Denis. Die würzigen, etherischen und balsamischen Aromen prägen ihn hier auch wieder. Die Frucht zeigt sich kleinteilig und präsent, aber nie aufdringlich. Walnuss kommt nun spürbar in Fahrt und haftet sich auch im Nachhall am Gaumen an. Ein elegantes, spannungsreiches Getränk voller Tiefe.