Occhipinti

Cuvée 20° Vino di Contrada

IGT Sicilia

2023, 750 ml

Italien, Sizilien

9911202104

Frappato

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Caponata

Rotbarbe in Agrodolce

Gegrilltes Ferkel mit Peperonata

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 01.04.2026

Frappato-Cuvée aus den drei historischen Contrade bei Vittoria Fossa di Lupo (brauner Sand über Kalkstein), Bombolieri (weißer Sand über reinem Kalk) und Pettineo (orangefarbener Sand über Tuff) von teils über 60 Jahre alte Reben. Die Weinberge werden biologisch und biodynamisch bewirtschaftet, mit dichter Pflanzung und ausschließlich manueller Lese. Spontane Vergärung im Beton mit rund 25 Tagen Maischestandzeit, anschließend etwa sechs Monate weitere Reife im Beton und rund ein Jahr in großen österreichischen Eichenfässern; unfiltriert mit zurückhaltendem Schwefeleinsatz abgefüllt.

Farbe:
Dunkles Rubinrot mit granatroten Reflexen und hell auslaufendem Kern.

Nase:
Die 2023 Cuvée 20° Frappato von Arianna Occhipinti duftet ausladen und offenherzog nach unendlichen Erdbeerfeldern - Strawberry Fields forever. Darunter ein gerüttelter Anteil an kleinen, hocharomatischen Walderdbeeren, die bei voller Reife ein konzentriertes Parfum entwickeln. Hinzu kommt etwas Blutorangenzeste und Saft, dunkle Kirschen, Maulbeeren und Eierpflaumen nebst etwas Leder und feuchtem Waldboden.

Mund:
Die Erdbeere als aromatisches Leitmotiv zieht stringent durch und witd kphl konterkariert durch die pudrig feine Phenolik, die sich wie Wüstenstaub über die rubin schimmernde Frucht schmiegt. Mittelkräftig mit transparentem Kern und ätherischem Naturell kleidet er den Gaumen aus wie feinste Seide, getragen von markanter Mineralik und vibrierender Spannung. Vermeintliches Leichtgewicht mit persitentem Nachhall.