

Occhipinti

PT Pettineo Vino di Contrada

IGT Sicilia

 2021, 750 ml

 Italien, Sizilien

 9911202087

 Frappato

Alkoholgehalt: 12,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Ziegenkäse Corstini mit Lorbeer-Kirschen und

fermentiertem roten Pfeffer

(Gemüse & Vegetarisch)

Gebratene Rotbarbe an dunkler Jus mit

Artischocken

(Fisch)

Sichuan Hühnchen mit Chili und Mandarine

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 10.12.2023

Dieser reinsortige Frappato stammt aus der Contrada Pettineo. Diese historische Contrada liegt hinter dem Gebirgskamm der Serra San Bartolo und bringt stets höchst elegante Weine hervor: Dank der tiefen Schicht Meeressand von gut 50-60 cm über dem Kalksteinsockel ergeben die rund 60-jährigen Reben fruchtbetonte Weine mit vibrierender Säurestruktur und immenser Länge. Ursprünglich im Albarello gepflanzt, wandelte der Vorbesitzer die Anlage ins Spalier, was Occhipinti nicht abhält, sie zwischen den Stöcken für ein angepasstes Laubwand-Management in die Höhe wachsen zu lassen. Im heißen und windigen Klima Südsiziens arbeitet Arianna Occhipinti ohne Bewässerung, dafür mit Einsaaten wie Favabohnen und anderen Nutzpflanzen. Sie schützen die Böden und die Reben, die von alter Genetik mit der Selektion Massale vermehrt wurden. Es wird ausschließlich mit Gravitation gearbeitet und es gibt kein neues Holz, sondern nur gebrauchte Gebinde. Occhipinti verzichtet auf die DOC Klassifikation zu Gunsten eines frischeren Rebsorten-Ausdrucks und vertreibt ihre Lagen-Weine als IGT Terre Siciliane. Die durchschnittliche Produktion beträgt nur 2700 Flaschen.

Farbe:

Mittelkräftiges Rubinrot mit transparentem Kern.

Nase:

Über der ausladenden Frappato-Frucht des 2021 Vino di Contrada Pettineo von Arianna Occhipinti schwebt eine zeitgeisty, aber angenehm disziplinierte Reduktionsnote, die an Streichholzabrieb erinnert. Mit etwas Belüftung beginnt die Frucht zur vollen Größe aufzulaufen: Funkelnd und klar in tiefem Rubin duftet er nach wilden Himbeeren, Schwarzkirschen und Maulbeeren, ergänzt durch würzige Aromen wie hellem Tabak und schwarzem Pfeffer. Offenherzig und fast kumpelhaft zutraulich zeigt er sich von den Contrade Weinen derzeit als sehr zugänglich, was den Blick in die Zukunft nicht verstellen darf!

Mund:

Der Pettineo macht den geringsten Spagat zwischen feinkörnigen und frischen Gerbstoffen und saftig herber Frucht und bietet damit die besten Voraussetzungen für Frappato-Einsteiger*innen für die gehobene Sizilien-Experience. Mit frischer Frucht und straffem Saft ist er am Gaumen transparent und tiefgründig, skizziert von flirrend roter Frucht und feinkonturierenden Gerbstoffen am Zungensaum. Mit feiner Würze im Background strahlt er rubinrot am Gaumen bevor er ins lange, kühle Finish fließt.