

Occhipinti

SP68 Rosso IGT Sicilia

 2023, 750 ml

 Italien, Sizilien

 9911202093

 Frappato, Nero d'Avola

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Rosmarin-Polenta-Schnitten geröstet mit Kirschtomaten
(vegetarisch)

Branzino con Pancetta (knusprig gebratener Wolfsbarsch mit
Speck) dazu Bohnen Thymian und Tomaten

Rinderfilet-Streifen auf Radicchio, Roter Bete, Walnüssen und
Himbeeren

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 16.06.2024

Info zum Wein:

SP68 ist die Autostrada SP68, die sich hinter dem Weinberg bei Vittoria durch die sizilianische Landschaft schlängelt und deren Schilder weiß und blau den Weg markieren. Die rote Variante des SP68 ist eine Cuvée aus Frappato und Nero d'Avola, im Gegensatz zu einem Cerasulo di Vittoria, bei dem der Anteil von Nero d'Avola mindestens 50 % ausmachen muss. Der Weinberg liegt auf 280 Metern und ist geprägt von Terra-rossa-Böden mit Kreideeinschlüssen. Der Wein bleibt nach spontaner Vergärung für 15 Tage auf den Traubenhäuten, wird über sechs Monate im Betontank ausgebaut und unfiltriert abgefüllt.

Farbe:

Dichtes, leicht getrübbtes Violettrot.

Nase:

Der 2023er SP68 von Occhipinti präsentiert sich jugendlich, dominiert von frischer Frucht, die an kühle Himbeeren, Blaubeeren und intensiv an Sauerkirschen erinnert. Sein verführerischer Charakter wird durch den floralen Duft von Veilchen, Lavendel und wilden Rosen intensiviert. Mediterranen Anstrich erhält er durch wilden Rosmarin, Thymian und Wacholder. Eingefasst wird alles wunderschön durch seine steinige und zart rauchig anmutende Prägung, die mit weiterer Reifung noch stärker in den Vordergrund treten wird.

Gaumen:

Wunderbar erfrischend ist auch der Gesamteindruck auf der Zunge, die Frucht von Sauerkirschen und dunklen Beeren vereint sich mit anregender Säure und feinem Gerbstoff. Er trinkt sich mit einer unglaublichen Leichtigkeit und wirkt auch durch seinen niedrigen Alkohol von nur 12,5 Vol% schwebend. Am besten genießt man ihn leicht gekühlt in einer lauen Sommernacht auf dem Balkon oder der Terrasse zu Gerichten vom Grill und Speisen mit mediterranem, natürlich gerne italienischem, Flair.