

## Occhipinti

# "FL" Fossa di Lupo Vino di Contrada IGT Sicilia

 2021, 750 ml

 Italien, Sizilien

 9911202086

 Frappato

Alkoholgehalt: 12,5 %



## Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

**Feldsalat mit Feigen, gerösteten Walnüssen und**

**Johannisstrauch-Öl**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Gegrillter Schwertfisch mit Caponata**

(Fisch)

**Zweimal gegartes Schweinefleisch Sichuan Art**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 10.12.2023

Dieser reinsortige Frappato stammt aus der Hauslage Fossa di Lupo (Die Höhle des Wolfes) und zählt seit 2004 zum Rückgrat des Betriebes. Die mageren, sandigen Böden der Contrada haben Schattierungen von Rot bis Kastanienbraun und nur eine geringe Humusaufgabe: Nach nur 40cm zumeist sandiger Auflage liegt der Sockel aus festem, hartem Kalkstein, der teils blank bis an die Oberfläche der Lage ragt. Die Rebstöcke sind im typischen Erziehungssystem Albarello gepflanzt und nach Nordosten in Richtung der hybläischen Bergen ausgerichtet. Die Weine der Contrada Fossa di Lupo sind für gewöhnlich etwas dunkler und haben stets eine markante Säurestruktur. Um die Frische des Mikroklimas, die Mineralität der kalkhaltigen Böden und die Typizität der Frappato zu bestem Ausdruck zu bringen, ist der biodynamische Weinbau Occhipinti Weg ins Gleichgewicht. Im heißen und windigen Klima Südsiziliens 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 des Fossa di Lupo beträgt nur 2700 Flaschen.

Farbe:

Dunkles Rubinrot mit fast schwarzem Kern.

Nase:

Der 2021 Vino di Contrada Fossa di Lupo von Arianna Occhipinti hat 2021 von allen drei Contrade Weinen die dunkelste Frucht: Schwarzkirschen, Zwetschge und Himbeeren werden balanciert durch rote Johannisbeeren, Aronia und floralen Akzenten nach Malve oder Hibiskus. Dazu kommen zart zitrische Noten nach Orangenzesten, Bergamotte und Olivenlaub sowie mediterrane Macchia. Leichte Zedernnoten, Vetiver und weißer Pfeffer kalibrieren die Frucht mit feiner Würze und flirrenden Obertönen.

Mund:

Fleischig und fest im Antrunk haben die Gerbstoffe kühlenden Charakter und lösen den augenscheinlichen Widerspruch, dass die kühlsen Rotweine der Insel aus dem heißen Süden kommen. Die Säure ist energetisch und reif, wird von der tiefen Mineralik befeuert und verleiht dem Wein als Doppelspitze seinen nahezu ungebremsten Trinkzug. Geschliffen und kompakt mit transparenter Tiefgründigkeit und sauber gezeichneter Kontur erfrischt er auch in der Hitze des Sommers und läuft zu Tisch zur vollen Größe auf.