

Occhipinti

SP68 Bianco IGT Sicilia

 2024, 750 ml

 Italien, Sizilien

 9911202102

 Albanello, Muskateller

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Vegetarisches Couscous

Pasta con le Sarde

Kaninchen in Agrodolce

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 01.04.2026

Terre Siciliane IGT aus Vittoria, benannt nach der Strada Provinciale 68. Cuvée aus den autochthonen weißen Sorten Zibibbo aka Muscat Alexandria und Albanello, von 15–20 Jahre alten Reben auf roten Sandböden über Kalkstein, bewirtschaftet nach biologischen und biodynamischen Prinzipien. Die Trauben werden von Hand gelesen, gemeinsam entrappt und in Beton mit wilden Hefen und etwa zwei Wochen Schalenkontakt vergoren. Anschließend reift der Wein sechs bis acht Monate in Betontanks und wird unfiltriert mit minimaler Schwefelgabe gefüllt.

Farbe:

Kraftvolles Altgold mit seidenmatter Trübung.

Nase:

Der 2024 SP68 bianco von Arianna Occhipinti oszilliert in der Nase zwischen reifer, fast gedörrter Frucht und markant würzigen Noten. Weiße Maulbeeren, getrocknete Aprikosen, Quitten und Orangenblüten-Nektar strahlen hedonistisch aus dem Kelch, etwas heller Tabak, Hopfensprossen und eine dezent herbe Kräuterwürze setzen den aromatischen Kontrapunkt. Seine Vielschichtigkeit erinnert mit der Aromen Fülle ein wenig an einen südländischen Basar.

Mund:

Die überbordend saftige Frucht wird im Antrunk unmittelbar von der aromatisch herben Gerbstoffen diszipliniert und in die richtigen Bahnen gelenkt. Mit gradlinigem Fluss leert sich der Kelch wie von Geisterhand, die extraktreiche Frucht orchestriert den Auftritt am Gaumen, die reife Säure ist ummantelt von der pudrigen Phenolik des Weines und choreografiert das vielschichtige Aromenspiel.