

# Occhipinti

## *SP68 Bianco IGT Sicilia*

 2022, 750 ml

 Italien, Sizilien

 9911202078

 Albanello, Muskateller

Alkoholgehalt: 11,00,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

### Caponata Siciliana

(Gemüse & Vegetarisch)

### Schwertfisch-Involtini auf geschmorten gelben

#### Paprika mit Salbei

(Fisch)

### Scheibe Porchetta im Brötchen

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 24.07.2023

Der Betrieb von Arianna Occhipinti umfasst heute rund 22 Hektar in den Bezirken Bombolieri, Pettineo und Bastonaca. Der Rebsortenspiegel umfasst Frappato, Nero d'Avola sowie die weiße Zibbibo (Muscat d'Alexandria) und Albanello. Das Weingut „Fossa di Lupo“ (Die Höhle des Wolfes) liegt direkt an einer der ältesten Weinstrassen der Insel, der Strada Provinciale 68. Nach dieser Bundesstrasse sind ihre SP68-Weine benannt, die mittlerweile internationalen Kult-Status genießen. Der SP68 Bianco ist eine Cuvée aus 60% Muscat d'Alexandria und 40% Albanello. klassifiziert als Terre Siciliane IGT wachsen die Trauben 280m über dem Meeresspiegel auf mitteldichten Böden aus rotem Sand, Kreide und subapenninischem Kalkgestein. Die Reben sind durchschnittlich 15 Jahre alt, die Bewirtschaftung ist biologisch ohne systemische Eingriffe in den Weinberg. Die Trauben werden von Hand gelesen, spontan vergoren und mazerieren zur optimalen aromatischen Ausbeute für gut zwei Wochen auf den Schalen. Nach der Gärung reift der Wein für sechs Monate im Beton, bevor er unfiltriert gefüllt wird. Mit nur 11% Volumen hat der SP68 als einer der südlichsten Weißweine Italiens eine bemerkenswerte Leichtigkeit.

Farbe:

Dunkles Strohgelb mit altgoldenen Reflexen und seidenmattem Schimmer.

Nase:

Der 2022 SP68 von Arianna Occhipinti ist in der Nase bemerkenswert komplex und vielschichtig. Gesteuert durch die leicht wilden Gäraromen erinnert er zunächst an Hefezopf und wilde Macchia, dann folgt frisches Stroh, Sommerwiese, Trockenblumen und etwas Frucht im Nachgang. Zu den Noten nach gelbem Kernobst kommt mit zunehmender Belüftung die typische Muskat-Note mit ihrer floralen Kopfnote, die mitunter an Jasmin und Macis erinnert.

Mund:

Der Gaumen hält, was die Nase verspricht. Aromatisch komplex mit cremig viskoser Textur im Antrunk hat der Zibbibo einen Parade-Auftritt am Gaumen, bis er gezügelt wird von der feinen Phenolik und aromatischen Vielschichtigkeit dieses Weines. Die Säure ist in 2022 etwas milder als gewöhnlich ausgefallen, der feine Gerbstoff macht dies in Punkto Trinkfluss aber mehr als wett. Noch dazu recht reuelos dank der niedrigen Drehzahl.