

Occhipinti

Siccagno DOC

 2021, 750 ml

 Italien, Sizilien

 9911202084

 Nero d'Avola

Alkoholgehalt: 12,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Pasta alla Norma

(Gemüse & Vegetarisch)

Escabeche von der Meeräsche

(Fisch)

Merguez vom Grill mit Harissa

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 10.12.2023

Der Siccagno besteht aus 100% Nero d'Avola, der Traube, die Sizilien von Ost nach West verbindet. Die Reben stehen auf 280 Metern Meereshöhe auf mittelkräftigen Böden aus rotem Sand sowie subappenninischen Kalkböden und werden nach biologischen Grundlagen bewirtschaftet. Die Reben stehen im Albarello, der sizilianischen Einzelstock-Erziehung mit einer Pflanzdichte von gut 6000 Stock/ha. Gelesen aus vollreifen Trauben liegt der Wein gut 30 Tage auf der Maische, bevor er spontan mit einheimischen Hefen vergärt und anschließend für 22 Monate in 25 Hektoliter Fässern aus slawonischer Eiche ausgebaut wird. Vor Auslieferung reift der Wein weitere zwei Monate im Weingut auf der Flasche.

Farbe:

Purpurrot mit violetten Reflexen.

Nase:

Der 2021 Siccagno Nero d'Avola von Arianna Occhipinti duftet ausladend und großzügig nach dunklen Beeren, Brom- und Maulbeeren, schwarzen Kirschen und gedörrten Zwetschgen. Hinzu kommen dunkle Aromen nach Waldboden, Oliven-Tapenade, Espresso-Crema und Fleischextrakt. Markante Aromatik in stetem Wandel.

Mund:

Die ausladende Reichhaltigkeit der Nase wird am Gaumen von der griffigen Mineralik und reifen, polierten Säure gebündelt wie Lupe die Sonnenstrahlen zusammenfasst: Pointiert und Fokussiert wird das Wesen des Nero d'Avola hier punktgenau ins Glas gebracht, ohne in barocken Arien der Reichhaltigkeit zu schwelgen. Beim Wein gilt, wie in der Musik: Lerne erst eine Note zu spielen, bevor du die zweite spielst. Und spiele auch die nicht ohne Grund.