



DOCG Cerasuolo di Vittoria "Grotte Alte" 2015

Arianna Occhipinti

Arianna Occhipinti is een jonge wijnmaakster uit Vittoria, in het zuid-oosten van Sicilië. In een regio die vaak geassocieerd wordt met Marsala en bulkproductie van vlezig, rijpe wijnen voorbestemd voor export en assemblage, maakt ze wijnen die zeer atypisch zijn. Arianna en haar wijnen staan voor het nieuwe en het oude Sicilië: sterk, verrassend en diep geworteld in traditie met oog op de toekomst.

Ze maakt reeds 10 jaar wijn geruggesteund door haar oom, Giusto Occhipinti, bekend van het wijndomein COS. De klassewijnen worden gemaakt van de inheemse variëteiten Nero d'Avola en Frappato met een biodynamische benadering. Arianna is als twintiger reeds legendarisch en die status is welverdiend.

Haar wijnen reflecteren in zekere zin haar persoonlijkheid: mysterieus, intrigerend en aards. De wijnen zijn zeer aromatisch en kruidig met een wilde toets die de rebelse energie weerspiegelt die onder haar gereserveerde, behoedzame voorkomen schuilgaat. Naast de schitterende wijnen maakt Arianna ook een buitengewone olijfolie die moeilijk te krijgen is, maar eens geproefd nog moeilijker te vergeten is.

Arianna Occhipinti is een levendige, jonge dame die nu reeds op handen worden gedragen als één van de puurste wijnmakers uit Sicilië. De elegantie, finesse en fraîcheur in haar wijnen getuigen van grote klasse. Zo min mogelijk ingrijpen in de wijngaarden en de kelders is haar filosofie.

Haar wijnen kenmerken zich door een bijna Bourgogne-achtige stijl. Deze Grotte Alte is haar topcuvée en rijpt voor 4 jaar op grote vaten. De blend van Nero d'Avola en Frappato is karakteristiek voor Sicilië's enige DOCG, de Cerasuolo di Vittoria. Het absolute summum van dit Italiaanse eiland!

De wijngaard staat aangeplant op een zanderige kalkrijke bodemstructuur op een hoogte van 280m boven zeeniveau. De wijn rijpt na een traditionele fermentatie 32 maanden in 25HL slavonsche eiken vaten, 4 maanden in fles, geen filtratie.

Appellatie: DOCG Cerasuola di Vittoria

Regio: Sicilia

Druivenrassen: Nero d'Avola 50% & Frappato 50%

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: intens - verfijnd

Bewaarpotentieel: nog houdbaar (nu-2030)

Aroma: Kruidige en florale toetsen ondersteund door citrus, kers en rode bes.

Teer en zoethout toetsen geven de wijn meer complexiteit.

Smaak: Finessevol, gestructureerd, elegant, verfijnd met een diepe doch elegante afdronk met terugkerende fruit indrukken.

Serveren bij: vleesgerechten, ovenschotels en gerijpte kazen.

Scores: 96/100. Om u een beeld te geven over de kwaliteit van deze wijn geven we u de scores mee van vorige jaargangen. 2014 => 91+/100. 2013: 95/100.