

Occhipinti Siccagno Nero d'Avola

Вино Оккипинти Сиканьо Неро д'Авола, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Сицилия

Производитель: Arianna Occhipinti

Крепость: 13% об.

Сорт винограда: Неро д'Авола

Выдержка: 24 месяца в бочках из австрийского дуба емкостью 3000л, затем 2 месяца в бутылке

Особенность производства: органические и биодинамические методы виноградарства, дикие дрожжи, без фильтрации, средний возраст лоз – 35 лет

Цвет: насыщенный рубиновый с фиолетовыми оттенками

Аромат: яркий, свежий, с нотами черешни, черной смородины, бальзамика и темного шоколада

Вкус: округлый, сочный, с шелковистыми средними танинами и оттенками черешни, какао, черного перца и пряных трав в длительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: подавать к мясным закускам, блюдам из дичи, мясным стейкам, мясу на гриле



Occhipinti SP68 Rosso

Вино Оккипинти СП68 Рóссо, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Сицилия

Производитель: Arianna Occhipinti

Крепость: 12,5% об.

Сорт винограда: Фраппато 70%, Неро д'Авола 30%

Выдержка: 6 месяцев в бетонных резервуарах, 1 месяц в бутылке

Особенность производства: органические и биодинамические методы виноградарства, дикие дрожжи, без фильтрации, средний возраст лоз – 15 лет

Цвет: красно-рубиновый

Аромат: богатый, наполнен нюансами чернослива, подвяленной вишни, степных и лекарственных трав, древесины, анималистики и землистыми акцентами

Вкус: округлый, полный, с бархатистыми танинами, фруктово-бальзамическими оттенками, черных ягод, нюансами трав, кедрa и дуба в послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: к красному мясу слабой прожарки, дичи, запеченной баранине и телятине, выдержанным сырам



O C C H I P I N T I



Винодельческое хозяйство из Сицилии «ARIANNA OCCHIPINTI» – очень молодое, оно было основано в 2004 году, когда Арианна Оккипинти взяла в аренду крошечный участок виноградников площадью в один гектар, в своей родной Виттории (Vittoria) – области в южной части острова Сицилия, в провинции Рагуза (Ragusa). Сегодня площадь хозяйства составляет 32 гектара, из которых виноградники занимают 22

гектара. Объем производства – 130 000 бутылок вина в год.

Первый собственный винтаж Арианна выпустила на рынок, когда ей исполнился 21 год. Сегодня ей чуть за тридцать, и её вина собирают самые престижные награды и призы по всему миру, заслуживают весьма лестные отзывы и оценки известных критиков и журналистов. Присуждение ежегодных двух, и даже трех бокалов от Gambero Rosso стало уже доброй традицией для юного винодельческого хозяйства и его молодой хозяйки. Для хозяйства, существующего всего лишь десять лет, это, безусловно, впечатляющее достижение.

Хозяйство Арианны Оккипинти – официально сертифицированное органическое и биодинамическое производство. Однако этот факт не отражен на этикетках вин. Как объясняет сама Арианна, закон, регулирующий органическое производство, слишком запутанный и противоречивый. Кроме того, по её мнению, на Сицилии несложно работать натуральными методами благодаря благоприятному климату и, особенно, ветрам.

SP 68 – дорога Strada Provinciale 68, проходящая рядом с родовым именем Оккипинти. Это путь, по которому Арианна проходила несколько раз в день, чтобы попасть на виноградники, и по которому собранный виноград перевозят на винодельню.

«Мы должны уважать виноградники и окружающую нас природу. Когда я просыпаюсь рано утром, я хочу чувствовать себя свободной. Делать натуральное вино для меня – часть этой свободы. Итак, натуральное вино – не есть цель для меня; работать таким образом — это естественный способ делать хорошее вино».